

SETTEMBRE
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL RICETTARIO
QUESTO MESE
È CURATO
DALLO CHEF
ABRUZZESE
NIKO ROMITO

**SPECIALE
PASTA**
MAI PROVATE
LE TROFIE
CON IL GELATO
(AL PESTO)?

PROSECCO
SCEGLIERE
QUELLO
BUONO

È ORA DI FICHI

Con l'hamburger o la tartare di gamberi, nel cuscus e con i totani. E poi, certo, nei dolci: sono il regalo di fine estate

#**LA CUCINA ITALIANA** PATRIMONIO DELL'UMANITÀ





*I sapori della montagna
in una forma unica.*





Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna e si caratterizza per un colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in alta quota, con profumi e aromi di frutta fresca e spezie. Un'unicità realizzata artigianalmente nella splendida cornice dell'Appennino emiliano da caseifici e allevatori che contribuiscono a rendere più forte l'economia locale e a preservare il territorio.



**Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio: l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g/100g*

parmigianoreggiano.com



PROFUMO DI (FINE) ESTATE

Giorni fa correvo lungo il Naviglio, la mattina presto a Milano. Era una bella giornata di estate piuttosto fresca e di colpo mi sento investita dell'odore intenso di fichi. Mi guardo intorno: ma come è possibile che ci sia una sensazione del genere nel mezzo della città? E poi me lo vedo lì, smilzo, aggrappato al cemento ma vivo, l'albero del frutto dell'estate inoltrata. Di quando ormai sei abbronzata, di quando ti fermi a mangiarne dalla pianta se ti imbatti in questa delizia in campagna, di quando senti che i giorni della stagione regina diminuiscono. Quel profumo! E poi succede di nuovo a Venezia, mentre giriamo gli episodi di una trasmissione che vedrete in autunno. Mi imbatto in una crostata con ganache di cioccolato e fichi preparata da Isabella (a destra), la pasticciere che lavora al ristorante AB - il lusso della semplicità di Alessandro Borghese. La frolla è friabile, il cacao amaro dialoga benissimo con la dolcezza dei fichi. E ancora scattiamo il servizio classico di settembre per la foto di copertina, la certezza del ritorno dalle vacanze. Quando il frutto più dolce è lì a tenderti una mano nei giorni di malinconia del crepuscolo dell'estate. Ecco, in queste pagine trovate tante carezze per accogliervi nel ritorno in città e per celebrare ancora una volta la bellezza e la bontà di una pasticceria, quella italiana, che è sempre lì a renderti felice.

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it  maddalenafossati



In alto a sinistra Maddalena Fossati nel giardino del ristorante AB - il lusso della semplicità a Venezia. A fianco, la pasticciere Isabella Guariento con la sua crostata di fichi.



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
o *La Cucina Italiana*,
via A. Bordonì 7,
20124 Milano.

In digitale
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!*



VERO O FALSO?

**1. LA PASTA MARGHERITA SI DISTINGUE
DAL PAN DI SPAGNA PER LA PRESENZA
DEL BURRO**

☐ VERO ☐ FALSO

**2. LA QUANTITÀ DI ACQUA PER CUOCERE
IL RISO PER ASSORBIMENTO È CIRCA
IL DOPPIO DEL PESO DEL RISO**

☐ VERO ☐ FALSO

**3. È MEGLIO CUOCERE LE VERDURE VERDI
IN ACQUA LEGGERMENTE ACIDA**

☐ VERO ☐ FALSO

**4. DURANTE UNA FRITTURA, SE L'OLIO
DIMINUISCE, POTETE RABBOCCARLO**

☐ VERO ☐ FALSO

1. VERO: AGGIUNTO NELL'IMPIASTO DÀ PIÙ AROMA E ROTONDEZZA.
L'ALVEOLATURA DELLA PASTA MARGHERITA, POI, È PIÙ FINE
E COMPATTA, PERCHÉ SI USANO PIÙ TUORI E MENO ALBUMI.
2. VERO: PER 80 G DI RISO, GENERALMENTE UNA PORZIONE,
SERVONO CIRCA 160 G DI ACQUA. PER UNA LESSATURA
NORMALE, INVECE, CIRCA 480 G. 3. FALSO: LE VERDURE
VERDI RILASCIANO GIÀ I LORO ACIDI NATURALI, QUANDO
COTTE IN ACQUA. CONVIENE PERCIÒ CUOCERE IN ACQUA
ABBONDANTE, IN MODO DA NON CONCENTRARLI TROPPO.
E SENZA COPERCHIO, PER FAR DISPERSERE QUELLI VOLATILI.
4. FALSO: L'OLIO IN USO PUÒ ESSERE DANNEGGIATO DALLA
COTTURA E DA EVENTUALI IMPURITÀ, ROVINEREBBE QUELLO
NUOVO. MEGLIO SOSTITUIRE TUTTO.

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 09 - Settembre 2025 - Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) - aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) - svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI - rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI - gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ - fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) - fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) - msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI - cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette GIORGIO BARGIANI, PAOLO BUSSOLINO, FEDERICA CARUCCI,
ARIANNA CONSIGLIO, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO,
ISABELLA GUARIENTO, FULVIO MARINO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI,
NIKO ROMITO, FRANCESCO SODANO, ELENA SPISNI, FRANCESCO ZAMBONI
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA GRIGNAFFINI,
ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO, PIER LUIGI PETRILLO,
PIETRO RUSSO, FEDERICA SOLERA, VALENTINA VERCELLI, EDIBETA (REVISIONE TESTI)
Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDU,
CHRIS COURT, GIOVANNA DI LISCIANDRO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI,
MARINA SPIRONETTI, AG. ADOBE STOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES,
AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
CNCC Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director EMMELINE ELIANTONIO
Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordonì 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.



PRENOTA LA
TUA ESPERIENZA
IN CANTINA

FOSSMARAI.COM

CAST AGENCY

SEI QUI.

FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE

LUOGHI, SPUMANTI, EMOZIONI.

BEVI RESPONSABILMENTE



LATTE FIENO

BUONO PER TRADIZIONE



100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

GUSTO
pieno

CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*

* Il materiale della confezione proviene da fonti vegetali e rinnovabili: il tappo e il rivestimento esterno sono derivati dalla canna da zucchero e la carta utilizzata è certificata FSC®.

WWW.LATTEDAFIENO.IT



SOMMARIO

SETTEMBRE 2025

- 5 Editoriale**
13 Notizie di cibo
Indirizzi,
aperture, oggetti
e novità per amanti
della buona tavola
18 Dammi il solito (cocktail)
Giorgio Bargiani
ci insegna a preparare
un drink spumeggiante
**20 La cucina italiana
verso l'Unesco**
Il pasto gastronomico
francese
22 Cibo, amore e fantasia
Le melanzane: tante
virtù e nessun tabù
24 Scegliere il meglio
Impariamo a conoscere
gli ingredienti:
il peperoncino
26 Le ricette delle nonne
Le orecchiette
ai due pomodori della
signora Pina Scarafile
31 L'ingrediente
I fichi in ricette
dolci e salate
42 L'arte del ricevere
Antonella Rana ci apre
le porte del ristorante
Riviera sul Lago di Garda

RICETTARIO

A cura di Niko Romito

- 52 Aperitivi**
56 Antipasti
60 Primi
64 Pesci
68 Vegetali
73 Carni
77 Formaggi
81 Dolci
86 Mani in pasta
La focaccia barese
di Fulvio Marino
90 Speciale pasta
Nove ricette a base
di pasta fresca,
secca e ripiena
104 Nel bicchiere
I tre Master of Wine
italiani raccontano tutti
i segreti del Prosecco
**108 La Migliore Ricetta
Italiana**
Le vostre ricette
118 Come si fa
Tre pesti: per condire
la pasta, il pesce
e la frutta

GUIDE

- 10 Indice delle ricette**
**10 Le misure a portata
di mano**
122 Al mercato
124 In dispensa
126 Indirizzi
128 I menù di settembre

90
SPECIALE PASTA
Le tagliatelle
al ragù

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



f FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA **x** X.COM/CUCINA_ITALIANA

ig INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Balanzoni fritti con crema di parmigiano M 1h30' (+8h)	99
Cubi di manzo e petali di cipolla M 4h30'	55
Farinata di ceci con zucchine e menta F 1h (+40')	55
Fichi farciti con fiocchi di latte e tartare di gamberi F 45'	41
Focaccia ad alta idratazione con fichi e culatello M 1h (+9h)	40
Focaccia barese M 1h (+3h30')	88
Gazpacho e fiori di zuccina ripieni fritti M 35'	59
Muffin antispreco F 45'	114
Pannocchie arrostiti alla feta e paprica F 35'	59
Polpette di melanzane con salsa di pomodoro piccante M 1h	55
Seppie scottate su insalata di pesche, cipolle e pomodorini M 35'	59

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Cannelloni prezzemolati al forno con baccalà M 1h40' (+30')	101
Crema di patate, pomodoro e cozze F 1h (+12h)	63
Cuscus di fichi, feta e olio alle foglie di fico F 50' (+30')	40
Insalata di pasta alla Norma F 45'	100
Linguine con le vongole F 30' (+1h30')	101
Orecchiette ai due pomodori M 1h30'	28
Paccheri al cartoccio con polpo, pomodorini, patate e bisque di crostacei F 1h40'	114
Pizzoccheri d'estate F 40'	100
Risotto ai funghi con formaggio di capra e nocciole alla paprica F 50'	63



Risotto alle carote con caprino e cioccolato F 1h	116
Risotto con crema di melanzane, mozzarella di bufala affumicata e pomodoro M 1h30' (+3h)	44
Signorine con agliata alle noci e maggiorana F 40'	119
Spaghettoni al limone F 40' (+12h)	101
Spaghetti alla chitarra ai due pomodorini F 50'	99
Tagliatelle al ragù F 2h30'	100
Trenette mantecate al pecorino e fagiolini F 25'	63
Trofie al pesto gelato F 1h	101

PESCI

Filetto di rana pescatrice e pancetta con «ragù» di melanzane e pomodori M 1h	67
Fish burger di sgombero, cipolla, spinacino e senape al miele F 1h15'	67
Insalata di totani, rucola, fichi e semi misti tostati con salsa al limone F 45'	41
Milanese di pesce spada M 40'	44
Polpetti in umido con ceci e rosmarino F 1h	67
Polpo alla griglia con pesto aromatico F 30'	120

VEGETALI

Fagiolini al miele e senape F 20'	44
Insalata freschissima di cetrioli misti e fichi F 30' (+24h)	71
Sauté di cardoncelli e porcini, peperone e fagioli F 45'	72

Straccetti di melanzana affumicata alla paprica F 1h (+30')	114
Tatin di pomodori ripieni M 1h30' (+1h)	71

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Coniglio con crema di peperoni, olive e capperi M 2h	76
Coppa di maiale con babaganoush e fichi F 1h10'	76
«Fonduta» fredda di caprino al limone con frittelle di bietole M 35'	80
Hamburger di manzo con fichi, stracciatella e cipolle caramellate F 1h	41
Kebab di lingua e ananas, yogurt e bietole M 3h15'	76
Patate schiacciate al taleggio e speck F 1h15'	80
Pera poché su panna cotta al pecorino, con foglie di pane croccante al rosmarino M 1h10' (+1h20')	116
Tagliere valdostano con pane nero e composta di fichi M 1h30' (+2h30')	80

DOLCI E BEVANDE

Bar/Giani bubbles (cocktail) F 8'	18
Cestino di sfoglia con fichi e mirtilli M 1h30' (+2h)	38
Cheesecake con fichi e uva rosata F 1h40' (+4h)	39
Crostata di frangipane con uva e spuma di lamponi M 1h20' (+2h30')	84
Crostata senza cottura con fichi e lamponi M 1h (+1h30')	40
Macedonia estiva con pesto agrumato F 30'	121
Millefoglie con fichi e uva bianca M 1h30' (+3h)	38
Maritozzi al cacao con crema alla menta e granella di cioccolato M 1h (+2h40')	84
Mousse di pesca noce, timo limone e mandorle alla cannella M 50' (+2h)	84
Pan di Spagna al cioccolato con crema gelata di banane M 1h10' (+4h)	114

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

FRANCIACORTA

CELEBRATE
ANY
MOMENT

DISCOVER MORE ON [F.WINE](https://www.f.wine)

RAW



AGGIUNGINE UN PIZZICO,
A CRUDO, E IL TUO SANDWICH DIVENTA GOURMET.
DADOCREMA È L'UNICO DADO IN CREMA:
LO DOSI COME VUOI E IL SAPORE VOLA.
ZERO ADDITIVI, SOLO PUREE DI VERDURE
E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.

— INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ —



dal 1929
Bauer
TRENTINO

NOTIZIE DI CIBO

SETTEMBRE 2025

A CURA DI ANGELA ODONE



GLI ARANCINI DI CAMILLERI (FANNO GOLA)

«Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano». Stiamo parlando degli arancini della governante Adelina, i preferiti del commissario Montalbano, protagonisti di uno dei romanzi di Andrea Camilleri. Anche lo scrittore,

di cui ricorrono i cento anni dalla nascita il 6 settembre, era appassionato del più celebre street food siciliano. Nella natia provincia di Agrigento, quest'anno Capitale italiana della Cultura, i migliori si mangiano alla Panetteria Rosticceria del capoluogo (rosticceriaapanetteria.it), gestita da tre ragazzi: take away ancora caldi o da mangiare lì con altre ricette tipiche. SARA MAGRO

ANCORA INSIEME

STRANO, MA BUONO!

Avocado siciliano



Pane ai cereali misti



Pistacchi



Per una colazione che dia la giusta carica per affrontare il rientro dalle ferie (e il nuovo anno scolastico alle porte), tostate delle fette di pane ai cereali misti, tagliate un avocado siciliano a fettine e distribuitele sopra il pane caldo. Completate con pistacchi tritati grossolanamente e, a piacere, con un filo di miele e qualche fiocco di sale Maldon.

A settembre c'è un nuovo appuntamento di Salotto Culinario. Venite a trovarci da Eataly Smeraldo Milano. Con noi ci sarà anche lo chef Alessandro Borghese, imprenditore e volto noto della tv, con tutta la sua carica di grinta e simpatia



Segnatelo in agenda: il prossimo incontro di Salotto Culinario è fissato per lunedì 22 settembre alle ore 18.30, negli spazi di Eataly Smeraldo a Milano. Titolo dell'appuntamento è «Buon appetito, Italia!». Questa volta al nostro fianco ci sarà un ospite d'eccezione, l'amatissimo chef, imprenditore e volto noto della tv Alessandro Borghese. Insieme con il direttore di *La Cucina Italiana* Maddalena Fossati Dondero racconterà tanti aneddoti sul cibo più amato dagli italiani, la pasta; darà consigli su cotture e condimenti e cucinerà in diretta un piatto da replicare a casa. Il team di *La Cucina Italiana* realizzerà poi lo scatto della ricetta, proprio come avviene in redazione. Anche voi potrete essere protagonisti, esprimendo le vostre preferenze su styling e fotografie e dialogando con chef Borghese e il nostro direttore. Non mancate, vi aspettiamo! VALENTINA VERCELLI
Per maggiori info eataly.net, lacucinaitaliana.it

GOLOSO CHI LEGGE



La riedizione del romanzo-saggio sul vino pubblicato nel novembre del 1933 dal fondatore (con la moglie Delia) della nostra rivista. Umberto Notari, *L'arte di bere*, Edizioni Ampelos, 14 euro.



Stop alle risposte (volutamente) vaghe su dove si possano raccogliere i funghi: questa guida, oltre a insegnare come riconoscerli, rivela dove trovarli. M. e G. Donelli, *I posti segreti dei funghi*, Mondadori, 22,90 euro.



La sfida è creare modelli agricoli sostenibili, per avere cibo sano ed equo anche oltre i confini del Pianeta. Saremo in grado? E.D.G. Fraser e L. Newman, *A cena su Marte*, Il Saggiatore, 24 euro.

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO
NATA PER PASSIONE



CENA DA RECORD A PARMA

Una tavolata di mille commensali per degustare le eccellenze della città creativa della gastronomia



Il 9 settembre torna a Parma la Cena dei Mille, una tavolata conviviale lunga 400 metri apparecchiata nel centro della città nominata dall'Unesco Creative City of Gastronomy. Mille commensali hanno l'opportunità di assaggiare un menù di quattro portate introdotte dall'antipasto dello chef ospite Giancarlo Perbellini, l'ultimo italiano ad aver conquistato tre stelle Michelin (2025). Il primo è invece affidato a Parma Quality Restaurants, mentre gli studenti della

Scuola di Cucina Italiana Alma preparano un secondo vegetale. Si conclude con il dolce dell'associazione CheftoChef - Emilia Romagna Cuochi. Tutto è preparato con prodotti locali delle sei filiere, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, pasta, pomodoro, latte e alici, che fanno di Parma la Food Valley italiana e che nell'ultimo anno hanno generato un giro d'affari di oltre 11 miliardi di euro, di cui il 5% provenienti dalle esportazioni. Un motivo ci sarà! S.M.



UNA COLLINA PRODIGIOSA

Si chiama La Grola e si trova in Valpolicella in una posizione davvero felice, ben esposta, protetta e mitigata dal Lago di Garda, costantemente accarezzata dai venti della Valle dell'Adige. Qui nasce il Grola Valpolicella Classico Superiore Doc, uno dei più interessanti vini della famiglia Allegrini, e dall'11 settembre sarà possibile non solo visitare la vigna e degustare in cantina (anche i piatti di Laura Ardiri Kitchen Lab), ma scoprire il territorio dove questi vini nascono. Accompagnati da una guida ambientale viaggerete attraverso storia, geologia, etnologia nel modo più piacevole: camminando senza fretta, toccando rocce e terreni, parlando con la gente del posto. Info e prenotazioni allegrini.it

IL RISTORANTE

L'eccellente chef milanese Eugenio Roncoroni scrive un nuovo capitolo meneghino con «Roncoroni Classici Gastronomici», inaugurato insieme alla socia storica Cristina Giordano davanti alle Colonne di San Lorenzo.

Il ristorante L'insegna realizzata a mano ispirata alle vecchie botteghe milanesi, i grandi tavoli e le stoviglie recuperate in famiglia, tanto legno, libri e curiosi cimeli da tutto il mondo: ogni dettaglio infonde un senso di casa. **Il menù** Classici gastronomici, sì, ma quelli dello chef. Piccoli piatti per l'aperitivo, al benvenuto con baguette sourdough servita con il burro di montagna seguono le polpose acciughe in salsa rossa o in salsa verde, il pâté di fegato di Angelo Garro, suadente; sfiziosi i ventricelli di baccalà con aglio nero, peperoncino amarillo e pico de gallo. Tra i main, imperdibile il biancostato servito con patate e salsa al tartufo, tradizionale e sontuoso. In cantina, un'intelligente selezione di vini naturali.

Il giudizio Convincente ritorno ai grandi classici italo-francesi in cifra stilistica cool e personale, quello di Roncoroni, la cui cucina ricca e saporita riflette una sana ossessione per le migliori materie prime. ANDREA GRIGNAFFINI



non chiamatela burro.



100%

arā

chidi

biologiche
selezionate
croccanti



Certified



Corporation

Damiano[®]
THINK ORGANIC

www.damianorganic.it



BAR/GIANI BUBBLES

Se amate i drink spumeggianti, provate questo con note fruttate e corpo profondo e rinfrescante

DI ANGELA ODORE



La ricetta

TEMPO 5-8 MINUTI PER 1 DRINK

60 ml Champagne oppure Franciacorta
25 ml tequila reposado Don Fulano
25 ml cordiale di frutti di bosco e fava tonka (è simile a uno sciroppo)
20 ml bitter Campari – ghiaccio

Mettete in un mixing glass una decina di cubetti di ghiaccio, unite il tequila, il cordiale e il bitter, poi mescolate per almeno 10-15 secondi in modo che gli ingredienti si raffreddino e mischino bene.

Versate in un bicchiere con nuovo ghiaccio, trattenendo quello del mixing glass con l'aiuto di uno strainer.

Colmate con lo Champagne, oppure il Franciacorta, e servite subito.

DA SAPERE per preparare il cordiale fate bollire 150 g di rabarbaro a cubetti con 500 g di zucchero di canna, 5 fragole, 5 lamponi in 750 g di acqua, riducete la fiamma e cuocete per 10 minuti. Spegnete, aggiungete ½ bacca di fava tonka, lasciate in infusione fino al raffreddamento, poi imbottigliate e conservate in frigo: durerà alcuni giorni.

GIORGIO BARGIANI

Pisano, inizia il suo percorso in Toscana per approdare nel 2014 al pluripremiato Connaught Bar di Londra, dove al fianco del mentore Ago Perrone inizia una rapida crescita. Insignito del titolo di International Bartender of the Year a Tales of the Cocktail nel 2023, di recente Giorgio ha disegnato la sua prima collezione di bicchieri con Nude Glass.



Bicchiere Glass Long della linea Bar/Giani Collection **Nude Glass**.



**Scegliere Grana Padano
significa abbracciare i valori italiani.**

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari, le tradizioni, l'allegria a tavola,
l'amore per la cultura, il benessere e la passione.
È il gusto italiano che ha fatto innamorare il mondo.
Un'emozione da condividere.



Un'emozione italiana.

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.





LA FRANCIA DEL PRANZO DELLE GRANDI OCCASIONI

Quello degli eventi eccezionali (non il desinare quotidiano) da quindici anni è patrimonio culturale dell'umanità DI PIER LUIGI PETRILLO

La grandeur francese si vede anche in cucina. Nel 2010 l'UNESCO ha riconosciuto come patrimonio culturale dell'umanità il «pasto gastronomico francese» ovvero il pranzo della domenica, delle grandi cerimonie, dei momenti festivi più importanti. Queste occasioni eccezionali in Francia assumono una dimensione rituale scandita da momenti ben definiti sul piano formale: il pasto inizia con un aperitivo e prosegue seduti a tavola con un servizio di almeno quattro portate, in cui è curato ogni minimo aspetto, dalla scelta delle materie prime (di particolare qualità) fino all'allestimento della tavola, al servizio delle pietanze, agli abbinamenti tra piatto e vino.

A differenza della cucina italiana, che è un rito quotidiano, il governo francese considera come identificativo del proprio modo di mangiare la cucina delle grandi occasioni, quella che almeno una volta

nella vita qualsiasi francese ha provato. Rispondendo a tale esigenza, l'UNESCO non ha dunque riconosciuto la cucina francese come patrimonio dell'umanità bensì quella particolare pratica di degustare (ma non anche preparare) un pranzo in momenti eccezionali come un compleanno o un matrimonio o una celebrazione. Certo, alla base della tradizione gastronomica francese vi è una generale e diffusa convinzione dell'importanza non soltanto del mangiar bene, attingendo a materie prime di qualità e in armonioso abbinamento tra loro, ma anche e soprattutto della dimensione sociale del pasto: il piacere che deriva dalla sua consumazione è aumentato dall'incontro e dallo scambio con altre persone. Per questo motivo, la pratica non è legata a piatti o ricette particolari, ma a un rito vero e proprio che, indipendentemente da dove sia celebrato, mantiene sempre la stessa struttura e coinvolge tutte le età.

In questa logica, il pasto gastronomico francese non è un comportamento quotidiano ma piuttosto un evento eccezionale, associato a momenti di gioia e di festa, di convivialità e di condivisione per celebrare eventi attraverso un linguaggio specifico: è il pranzo delle feste, delle grandi occasioni, che unisce il paese da Nord a Sud in un tripudio di colori. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario di diritto comparato dei beni culturali e Direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale



immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. È stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO ed è l'autore di numerosi dossier di candidatura nelle Liste UNESCO.



Tradizione Gusto & Benessere



Pasta con Segale

nuova ricetta

Pasta con grano duro italiano e farina di segale,
cereale antico dal sapore caratteristico, fonte di fibre

www.moropasta.com

f @moropasta



TANTE VIRTÙ E NESSUN TABÙ

*Sono arrivate dalla Cina
e dall'India alla conquista
dell'Occidente nel Medioevo
e oggi la nostra cucina
non può più farne a meno.
Per esaltarle? Serve l'olio*

DI ELISABETTA MORO

Hanno migliaia di anni di storia, eppure le melanzane sono arrivate in Occidente solo ieri. Sarà per il loro gusto deciso, per la consistenza compatta, per la buccia scura. Sarà perché sono un ortaggio che richiede una certa astuzia nella preparazione, altrimenti risultano insignificanti o peggio amare. Certo è che i frutti della *Solanum melongena* nella cucina italiana hanno fatto fatica a farsi apprezzare.

Sono comparse sulle nostre tavole nel Medioevo, dopo un lungo periplo iniziato in Cina e India, Paesi d'origine. I loro principali promotori sono stati gli Arabi, che le hanno importate nell'Europa mediterranea. Andalusia, Grecia, Sicilia sono state le porte d'ingresso principali delle *badhijan*. Poi questo nome arabeggiante è stato innestato in altri ceppi linguistici e sono uscite denominazioni come il francese *aubergine*, oppure nomi un po' buffi come gli italici *mellongiano*, *milinsane* e *petoncianni*.

Fin da subito si sono presentate in tutta la loro biodiversità. Il tipo egiziano, con i frutti bianchi a forma di uova, dal quale deriva il loro enigmatico nome inglese, cioè *eggplant* (uova della pianta). La variante siriana violetta, polposa e sferica. Quella andalusa oblunga e viola scuro. Mentre quella con la buccia nera, oggi diffusissima, veniva chiamata cordovana dalla ricchissima città di Cordova, contesa da ebrei, musulmani e cristiani. Che litigavano su tutto ma erano d'accordo su una sola cosa, le melanzane vanno cotte con tanto olio. Perché il grasso stempera la componente urticante. Non a caso storicamente si preparano in versione cotoletta, parmigiana, caponata, scapece, farcite, imbotтите, a funghetto. Sottolio e in agrodolce.



Di fatto le melanzane non hanno tabù ma solo virtù. Perché sono buone in tutti i modi. Caramellate, candite, addolcite con un filo di miele, intinte nel vin cotto come nelle tapas spagnole, tuffate nel cioccolato fuso come ad Amalfi. Oggi sembra impossibile che a lungo siano state chiamate «mele insane», poiché si credeva inducessero alla malinconia. Errore clamoroso. Perché niente come una melanzana frita mette d'accordo il buon sapore e il buon umore. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

FOTO AG. ADOBE STOCK



Bergader

Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.



PEPERONCINO

Breve guida per imparare a conoscerlo A CURA DI VALENTINA VERCELLI

RICONOSCI LA QUALITÀ CON I 5 SENSI

I consigli di Pietro Serra, presidente del Consorzio dei produttori del peperoncino di Calabria.

VISTA – La buccia deve essere liscia, lucida e senza macchie; il colore è legato alla varietà: tipicamente rosso brillante se il peperoncino è maturo, verde se ancora immaturo.

OLFATTO – I peperoncini freschi sprigionano aromi erbacei e fruttati, talvolta anche note floreali e dolci.

TATTO – La polpa deve essere compatta, turgida e soda.

GUSTO – Il livello di piccantezza è misurato con la scala Scoville, che indica la quantità di capsaicina presente, responsabile della sensazione di «bruciore»; la capsaicina è concentrata nella membrana bianca interna: rimuovendola prima della cottura, si ridurrà molto la piccantezza.

UDITO – Tagliando o comprimendo il peperoncino, il suono netto di frattura è un indicatore affidabile di freschezza e di integrità.

FRESCO VS SECCO

La scelta tra peperoncini freschi, essiccati e in polvere incide profondamente sull'esperienza sensoriale e gastronomica.

I peperoncini freschi hanno un elevato contenuto d'acqua (85-90%) e un profilo aromatico dominato da note erbacee, agrumate e vegetali, con una piccantezza elevata. Durante l'essiccazione si intensifica il colore, si sviluppano note fruttate complesse e la piccantezza diventa più ritardata e persistente: i peperoncini secchi sono ideali per ricette con cotture lunghe, come gli stufati. Il peperoncino in polvere, invece, è meno piccante ed è ottimale per condimenti a fine cottura o per preparare mix di spezie.

COME SI CONSERVA

I peperoncini freschi si conservano in frigorifero per una settimana, riposti in un sacchetto di carta o di plastica forata.

Il congelamento è un ottimo metodo per preservarli più a lungo. I peperoncini essiccati o in polvere si conservano in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e buio per 12-18 mesi. Un'ottima alternativa è metterli sott'olio, tecnica tradizionale per mantenere per mesi l'aroma, il sapore e le proprietà dei peperoncini sia freschi sia essiccati.

COME ALLEVIARE IL BRUCIORE

Alimenti grassi, come panna, formaggi morbidi o yogurt formano uno strato protettivo sulla mucosa orale. Efficaci rimedi sono offerti anche da riso bianco e bevande a base di yogurt. Per bilanciare la piccantezza di una ricetta si possono utilizzare zucchero, aceto, succo di lime o di limone e burro.

La 'nduja

Tra i più celebri prodotti calabresi a base di peperoncino c'è la 'nduja, un insaccato morbido e piccante, preparato con le parti grasse tritate del maiale. Il rapporto tra carne e peperoncino è di 70/30. Un tempo cibo povero, oggi va di moda sulla pizza e per insaporire sughi e frittate.



Come si abbina?

Oltre che negli spaghetti aglio, olio e peperoncino, altri abbinamenti collaudati sono con i formaggi, sia freschi sia stagionati, il cioccolato fondente, le fragole, gli agrumi, la menta e il miele. Chi vuole osare deve provare il peperoncino con curcuma, banana, tè verde, zenzero, mela verde e yogurt.



NEI LIQUORI E NEI COCKTAIL

Gli spirits che meglio si abbinano al peperoncino sono vodka e tequila, ma è da provare anche l'Ancho Reyes, un liquore nato in Messico alla fine degli anni Venti, a base di peperoncini macerati in un distillato di canna da zucchero; ha profumi piccanti di pepe e peperoncino, con sfumature di spezie, come la cannella e i chiodi di garofano, e un gusto ben bilanciato tra dolcezza e piccantezza.

Con che vino?

Sono perfetti i vini bianchi giovani e le bollicine serviti ben freddi.

Se volete accostare un rosso sceglietene uno morbido e poco tannico, come un Valpolicella, o uno con un'alta gradazione alcolica come il Primitivo;

l'alcol, infatti, è un solvente della capsaicina, così come lo zucchero, motivo per cui si può provare anche l'abbinamento con vini come Moscato d'Asi e Prosecco Superiore Extra Dry.



IN UN RAGGIO DI SOLE

*Preferisce stare
all'aria aperta
la signora Pina
quando prepara
le orecchiette.
È questo il segreto
che ha tramandato
alle figlie, così
avranno un sapore
speciale: il calore
della Puglia*

DI ANGELA ODONE
FOTO
MARINA SPIRONETTI

Sulla tovaglia ricamata del corredo, i quaderni con gli appunti antichi che la signora Pina Scarafile conserva con cura da sempre. A fianco, mentre prepara le orecchiette vicino al forno a legna dell'hotel Tenuta Moreno, a Mesagne in provincia di Brindisi, dove lavora come aiuto in cucina.



«Non so dire da quante generazioni nella mia famiglia si tramandi la ricetta delle orecchiette, alle bambine si insegnava a farle fin da piccole», dice la signora Pina Scarafile, mentre stende la tovaglia ricamata del suo corredo, quella che si mette in tavola per i pranzi di festa durante i quali non possono mancare le orecchiette. Ci incontriamo nelle cucine dell'hotel Tenuta Moreno, a Mesagne (BR), dove lei lavora da quasi vent'anni.

«A un certo punto della vita ho dovuto rimbocarmi le maniche e tutto quello che mi avevano insegnato mia nonna e mia mamma è tornato alla memoria in un lampo», prosegue impastando con rapidi gesti la semola con l'acqua. Le mani vanno da sole e in un attimo sulla spianatoia sono pronte decine e decine di orecchiette, ordinate, tutte in fila. Il sugo, preparato con i pomodori colti nell'orto della Tenuta, è pronto per condire la pasta. La trasferisce in una zuppiera di porcellana che ha portato da casa. «Cercare e conservare gli oggetti antichi, invece, è una passione che ho ereditato da mio padre». La signora Pina ha due figlie alle quali ha già insegnato, a suo tempo, a preparare la pasta. Una si dedica alla cucina, proprio come lei, anche se si è specializzata nei dolci, l'altra ha preso la strada della fotografia e talvolta aiuta la sorella più grande a immortalare i suoi piatti. «E i nipoti?», chiedo io. «I nipotini sono ancora piccoli, ma quando sarà il momento insegnerò loro a fare le orecchiette, da mangiare il giovedì oppure la domenica, come da tradizione».



Sopra, il momento in cui si rovescia l'orecchietta staccandola dalla punta del coltello e appoggiandola sul pollice: in questo modo la parte interna risulterà all'esterno. Sotto a sinistra, con il coltello si schiaccia la porzione di pasta; a destra, le orecchiette ben separate le une dalle altre sul piano di lavoro spolverizzato di semola.



Orecchiette ai due pomodori

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

Vegetariana

«Per sei persone sciogliete 10 g di sale in 250 g di acqua a temperatura ambiente. Formate una fontana sulla spianatoia con 500 g di semola rimacinata di grano duro e iniziate a impastare unendo l'acqua salata. Lavorate con le mani energicamente e continuate a impastare fino a che non otterrete un panetto tenace. Continuate a lavorarlo raccogliendo e tirando la pasta per almeno 5-6 minuti, lentamente si rilasserà diventando liscio e omogeneo. Formate una palla e mettetela sotto

una ciotola capovolta in modo che non si asciughi.

Staccate una piccola porzione di pasta e modellatela ottenendo un filoncino del diametro di circa di un dito. Tagliate con un coltello da tavola con la lama arrotondata dei pezzetti lunghi 1 cm. Schiacciate il pezzetto di pasta con la lama del coltello (foto sopra a sinistra), poi sollevate l'orecchietta che rimarrà attaccata al coltello e posatela sulla punta del pollice: rovesciatela senza staccare il coltello così che la parte che era a contatto con la lama risulti all'esterno (foto grande in alto e foto piccola in basso a destra).

Per il sugo rosolate uno spicchio di aglio in poco olio, eliminatelo e unite mezza cipolla tagliata a fettine sottili. Fatela stufare leggermente poi unite 300 g di pomodori pelati spezzati, 200 g di pomodori gialli tagliati a metà, una presa di sale e un ciuffo di foglie di basilico. Fate cuocere sulla fiamma dolce per 20-25 minuti. Lessate le orecchiette in acqua bollente salata, scolatele direttamente nella padella con il sugo e mantecate con un filo di olio crudo. Trasferite nella zuppiera di portata, completate con una generosa grattugiata di caciocotta e qualche foglia di basilico fresco e servite subito.



SCOPRI DI PIÙ

DA
70 ANNI DIAMO FORMA
ALL'ARIA

L'aria è parte del nostro DNA dal 1955.
In questi anni, abbiamo portato nelle vostre case oltre
30 milioni di cappe e sviluppato **le tecnologie più avanzate**,
per farvi vivere **un'esperienza d'aria** migliore, oggi e domani.

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT

70
YEARS

Bianca, integrale o Altograno®?

Una nuova categoria
nel mondo degli sfarinati da frumento

Incredibilmente nutriente

Altograno® presenta **benefici nutrizionali superiori** rispetto alle farine e semole integrali!

- Fino al **+50%** di **Proteine***
- Fino al **+40%** di **Fibre****
- Fino al **-30%** di **Glutine**
- Fino al **-25%** di **Carboidrati**
- Più **magnesio, zinco e fosforo**
- Più **vitamina B1**

Solo il meglio del grano!

Il nostro impegno verso l'ambiente

Abbiamo a cuore il tuo futuro, ma anche quello del pianeta che ci ospita.

Con **Altograno®**, trasformiamo la crusca e il germe del grano, elevandoli a ingredienti di valore, con impatti ambientali ridotti rispetto alle farine e semole convenzionali*.

-25% kg CO2 eq/kg

-70% kg CO2 eq/kg (proteine + fibre)



Benessere democratico

Versatile

Altograno® è l'alleato perfetto per le tue avventure in cucina: puoi permetterti di **sperimentare** con pasta, pane, pizza e prodotti da forno salati e dolci.

Sempre buono

I sapori che ami non vanno da nessuna parte! Le tue ricette avranno **un gusto e una fragranza unica**, con la lavorabilità e il risultato di sempre, senza compromessi.

Pura vita

Un ingrediente per la tavola di tutti, ogni giorno. Mangia bene, vivi meglio, **assapora la vita.**

Lavorazione Circolare®

Lavorazione Circolare® è un **metodo innovativo di lavorazione del grano**, che combina secoli di tradizione italiana con la moderna artigianalità. All'interno dello stesso processo di macinazione, selezioniamo accuratamente il germe di grano e l'aleurone, il cuore del grano, e ne allontaniamo il suo olio delicato per preservare le fibre e le proteine ricche di nutrienti.

Questi elementi preziosi, reincontrando la farina o la semola, danno vita ad **Altograno®**.

scopri di più su www.altograno.co

IRRESISTIBILI FICHI

Mai provati con i totani oppure nell'hamburger? Frutti settembrini per eccellenza, sono imbattibili nei dessert ma esprimono ancor meglio il loro talento negli abbinamenti più inaspettati

Due cuochi per nove ricette dolci e salate

IN VERSIONE DOLCE

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **ANGELA ODOÑE**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



MILLEFOGLIE CON FICHI E UVA BIANCA



CESTINO DI SFOGLIA CON FICHI E MIRTILLI

Piatto **Motel a Miio**
e piattini decorati **Simone**
Guidarelli Home.
Alle pagine precedenti
vassoio della millefoglie
e piattini **Simone**
Guidarelli Home, piatto
del cestino di sfoglia
Motel a Miio.

GIORNALI E RIVISTE
XSAVA.XYZ

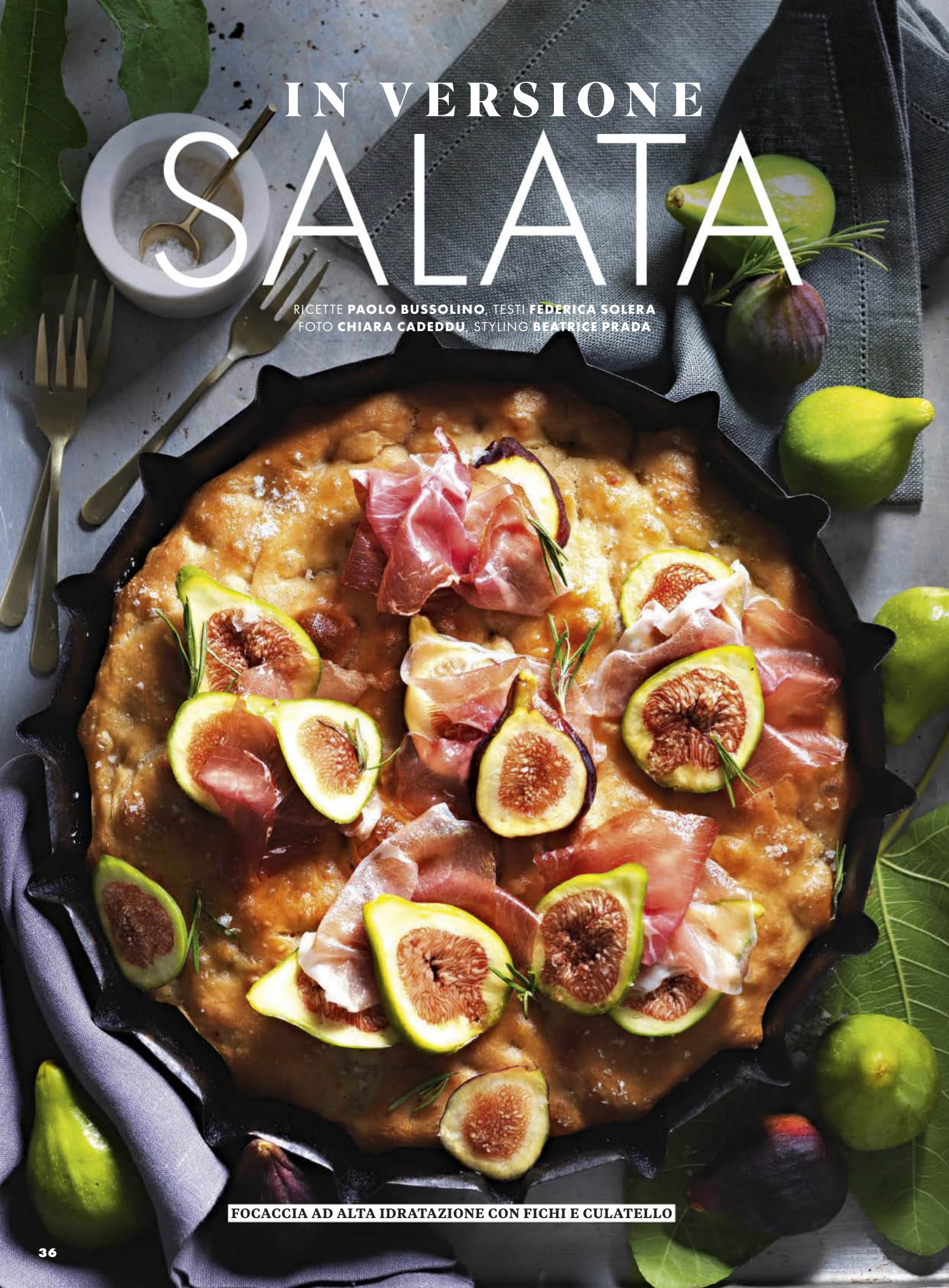
CHEESECAKE CON FICHI E UVA ROSATA



CROSTATA SENZA COTTURA CON FICHI E LAMPONI

IN VERSIONE SALATA

RICETTE **PAOLO BUSSOLINO**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **CHIARA CAEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**



FOCACCIA AD ALTA IDRATAZIONE CON FICHI E CULATELLO



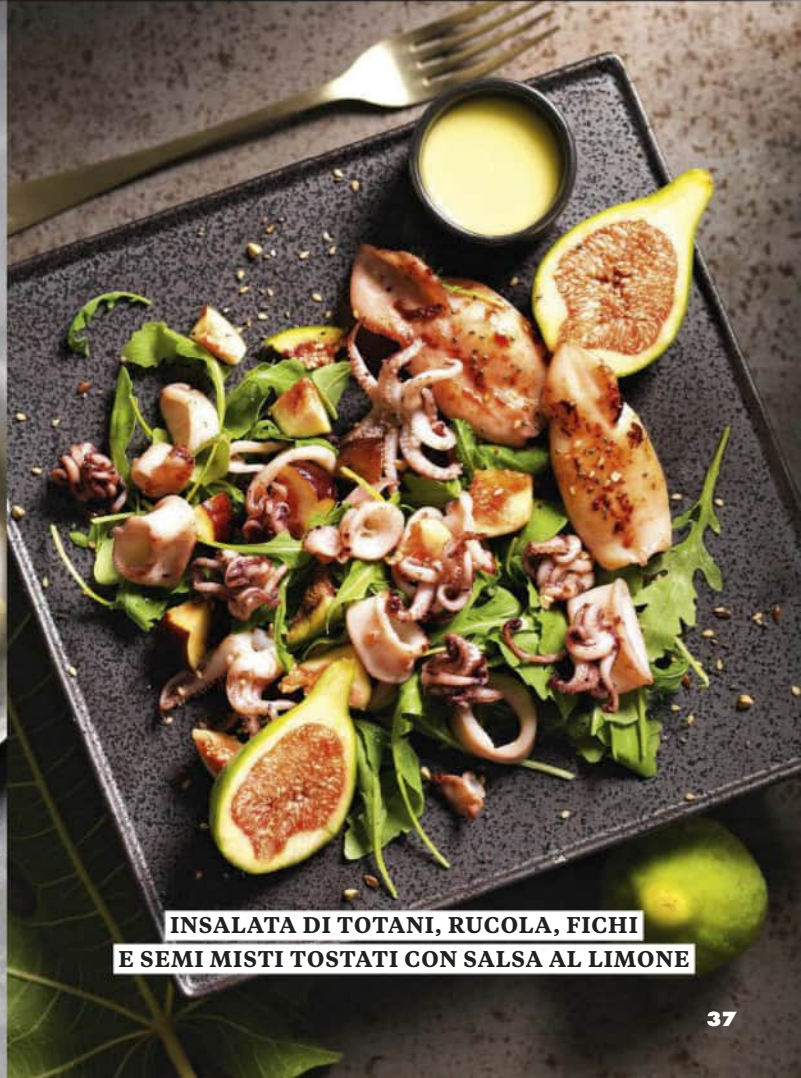
**CUSCUS DI FICHI, FETA
E OLIO ALLE FOGLIE DI FICO**



**HAMBURGER DI MANZO CON FICHI,
STRACCIATELLA E CIPOLLE CARAMELLATE**



**FICHI FARCITI CON FIOCCHI DI LATTE
E TARTARE DI GAMBERI**



**INSALATA DI TOTANI, RUCOLA, FICHI
E SEMI MISTI TOSTATI CON SALSA AL LIMONE**

MILLEFOGLIE CON FICHI E UVA BIANCA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti
più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA CREMA

500 g latte

250 g yogurt greco

100 g zucchero

40 g amido di mais

20 g zucchero a velo

3 g gelatina alimentare in fogli

5 tuorli – limone

PER I DISCHI DI SFOGLIA

3 rotoli di pasta sfoglia

zucchero di canna

PER COMPORRE E COMPLETARE

10-12 fichi verdi o rossi

uva bianca senza semi

erbe aromatiche a piacere (basilico rosso, melissa oppure menta)

PER LA CREMA

Raccogliete lo yogurt greco in un colino foderato di carta da cucina e lasciatelo sgocciolare per 1 ora: in questo modo risulterà molto compatto. Poi mescolatelo con lo zucchero a velo.

Sbattete i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais.

Scaldare il latte con la scorza di mezzo limone fino al primo bollore.

Filtrate il latte sui tuorli, mescolate bene con una frusta, riportate sul fuoco e cuocete fino a che la crema pasticciera non inizia a rapprendersi.

Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e unitela alla crema fuori dal fuoco, mentre è ancora calda, mescolate fino a farla sciogliere.

Fate raffreddare completamente la crema allargandola su un vassoio e coprendola con la pellicola a contatto.

Mescolate la crema pasticciera con la frusta per renderla di nuovo cremosa, poi unite lo yogurt greco zuccherato.

Raccogliete tutto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1,8 cm). Conservate in frigo mentre fate le sfoglie.

PER I DISCHI DI SFOGLIA

Ritagliate da un rotolo di sfoglia un disco di 20-22 cm di diametro, disponetelo su una placca foderata di carta da forno, bucherellate

abbondantemente la superficie, spennellatelo di acqua, spolverizzatelo con zucchero di canna, copritelo con un altro foglio di carta da forno e appoggiatelo sopra un peso, non eccessivo, deve solo evitare che si deformi troppo in cottura.

Ripetete le stesse operazioni con gli altri due rotoli di sfoglia.

Infornate i 3 dischi a 190-200 °C per circa 15 minuti, poi eliminate il peso e la carta da forno e lasciate cuocere per altri 5 minuti: i dischi dovranno essere ben dorati.

Fateli raffreddare del tutto.

(Con i ritagli di pasta potete fare dei biscottini da servire all'aperitivo con formaggi o hummus).

PER COMPORRE E COMPLETARE

Disponete un disco sul piatto di portata e distribuitevi sopra la crema a ciuffi regolari lungo il bordo.

Al centro mettete un ciuffo generoso di crema da stendere con il cucchiaino

e sul quale disporre dei fichi a pezzetti.

Accomodate sopra un secondo disco e ripetete le stesse operazioni.

Disponete il terzo disco, completate con il resto della crema distribuito a ciuffi su tutta la superficie e decorate con spicchi di fico, acini d'uva e foglioline di erbe aromatiche a piacere (noi abbiamo usato foglioline di basilico rosso e di melissa).

CESTINO DI SFOGLIA CON FICHI E MIRTILLI

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER IL CESTINO DI SFOGLIA

1 rotolo di pasta sfoglia

zucchero di canna – burro – tuorlo



PER LA CREMA**300 g yogurt greco****150 g panna fresca****80 g zucchero a velo****1 lime****PER COMPORRE E COMPLETARE****80 g mirtilli****20 g zucchero a velo****20 g pistacchi tritati****8 fichi****basilico rosso****PER IL CESTINO DI SFOGLIA**

Ritagliate nella sfoglia un disco da 18 cm di diametro e disponetelo su una placca foderata di carta da forno. Spennellate il bordo del disco di burro morbido, ritagliate dal resto della pasta delle strisce larghe 1,5-2 cm e usatele per formare il bordo del disco: sovrapponete le strisce così da formare un bordo di tre strati di sfoglia, spennellando sempre di burro morbido tra uno strato e l'altro. Dovrete ottenere una sorta di grande vol-au-vent.

Sbattete il tuorlo e spennellate la superficie del bordo che avete creato e spolverizzatelo con zucchero di canna. Bucherellate il fondo del vol-au-vent, mettetelo al centro un disco di carta da forno e copritelo con fagioli secchi o sfere di porcellana. Infornate a 190 °C per 25-30 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare poi eliminate i fagioli o le sfere con cautela.

PER LA CREMA

Lasciate sgocciolare per 1 ora lo yogurt greco raccolto in un colino foderato di carta da cucina: risulterà compatto e cremosissimo.

Montate la panna con lo zucchero a velo.

Mescolate lo yogurt greco con la panna e con la scorza grattugiata di mezzo lime in una ciotola, sigillatela con la pellicola e tenete in frigorifero.

PER COMPORRE E COMPLETARE

Lavate 40 g di mirtilli, asciugateli parzialmente e raccoglieteli in una ciotola con 20 g di zucchero a velo: mescolateli con delicatezza in modo che rimangano ricoperti di zucchero: lo strato non deve essere necessariamente uniforme.

Distribuite nel cestino di sfoglia i mirtilli zuccherati, poi la crema di yogurt usando il cucchiaino e completate con i fichi a spicchi, il resto dei mirtilli, interi o divisi a metà, i pistacchi tritati e qualche fogliolina di basilico rosso.

CHEESECAKE CON FICHI E UVA ROSATA**Impegno** Facile**Tempo** 1 ora e 40 minuti
più 4 ore di raffreddamento**INGREDIENTI PER 4 PERSONE****PER LA TORTA****175 g farina****100 g zucchero semolato****100 g olio semi di girasole****100 g prugna rossa a polpa rossa****60 g latte****60 g panna acida****6 g lievito in polvere per dolci****1 uovo****1 albume****1 cucchiaino di cacao****½ cucchiaino di aceto di mele****½ baccello di vaniglia****bicarbonato****colorante rosso****sale****PER LA CREMA****330 g yogurt greco****240 g formaggio caprino vaccino****150 g panna fresca****80 g zucchero a velo****10 g gelatina alimentare in fogli****PER COMPORRE E COMPLETARE****8-10 fichi verdi o rossi****1 prugna rossa****uva rosata****verbena****pinoli****PER LA TORTA**

Mescolate latte, panna acida e aceto e lasciate riposare per 30 minuti.

Eliminate il nocciolo della prugna e frullatela ottenendo una purea rossa.

Sbattete l'olio con lo zucchero e un pizzico di sale con la frusta elettrica, poi unite l'uovo e l'albume e proseguite a montare per almeno 2-3 minuti. Unite il mix di latte e panna acida, i semi raschiati da ½ baccello di vaniglia, la prugna frullata, poche gocce di colorante, la farina setacciata con il lievito, il cacao, la punta di un cucchiaino di bicarbonato e proseguite a mescolare con le fruste fino a ottenere un composto liscio.

Versatelo in uno stampo a cerniera (Ø 20 cm) foderato di carta da forno e cuocete a 180 °C per 25-30 minuti.

Sfornate, lasciate intiepidire, poi sfornate e fate raffreddare su una gratella.

PER LA CREMA

Ammollate la gelatina in acqua fredda.

Mescolate il caprino con lo zucchero a velo e lo yogurt greco.

Strizzate la gelatina e scioglietela sul fuoco o nel microonde, poi unitela a 2 cucchiaini di composto di caprino e yogurt, mescolando bene. Se si dovesse rapprendere con qualche grumo mettetelo per 10 secondi nel microonde, mescolate ancora e poi incorporate al resto del mix.

Aggiungete alla fine anche la panna semi montata.

PER COMPORRE E COMPLETARE

Disponete la torta all'interno di un anello (va bene quello dello stampo in cui l'avete cotta) su un supporto liscio o direttamente sul piatto di portata.

Dividete 3-4 fichi a metà e sbucciateli; poi disponeteli sopra la torta con il taglio rivolto in giù.

Coprite con la crema di yogurt, livellate e mettetela in freezer per almeno 3 ore.

Togliete dal freezer, eliminate l'anello e decorate con il resto dei fichi tagliati a rondelle, acini di uva rosata, fettine di prugna rossa, pinoli tritati e foglioline di verbena. Lasciate fuori del frigo 1 ora prima di servire.

**JOËLLE NÉDERLANTS**

Belga di nascita, milanese di adozione e ora felicemente livornese, è stata per molti anni la responsabile della nostra cucina. Specialista del cioccolato, adora preparare tutti i dolci, in particolare quelli con la frutta fresca e lo yogurt, proprio come quelli che ha realizzato per questo servizio.

CROSTATA SENZA COTTURA CON FICHI E LAMPONI

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 1 ora e 30 minuti di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA CROSTATA

300 g mascarpone

270 g biscotti secchi tipo Digestive

130 g burro – 100 g panna fresca

burro spray – latte condensato

cocco grattugiato – vaniglia

PER LA SALSA DI LAMPONI

E PER COMPLETARE

250 g lamponi – 50 g zucchero a velo

4-5 fichi – succo di limone

PER LA CROSTATA

Tritate in un mixer i biscotti, raccoglieteli in una bacinella e mescolateli con il burro fuso. Trasferite il composto in uno stampo a cerniera (ø 20 cm), unto con burro spray, pressate bene con le mani formando anche i bordi alti 3-4 cm. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

Montate con le fruste il mascarpone, con 2 cucchiaini di latte condensato, 2 cucchiaini di cocco grattugiato, i semi di mezzo baccello di vaniglia e la panna. Dovrete ottenere un composto ben sodo. Versatelo nel guscio di biscotti ormai freddo e riponete di nuovo in frigorifero per almeno 1 ora.

PER LA SALSA DI LAMPONI

E PER COMPLETARE

Cuocete $\frac{2}{3}$ dei lamponi in una casseruola, sulla fiamma al minimo per 2-3 minuti, aggiungete lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di succo di limone filtrato. Cuocete mescolando con una frusta per qualche minuto. Filtrate la salsa ottenuta per eliminare i semi.

Mondate i fichi, tagliateli a spicchi e usateli per guarnire la torta con il resto dei lamponi e la salsa. Decorate a piacere con foglioline di menta.

FOCACCIA AD ALTA IDRATAZIONE CON FICHI E CULATELLO

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 9 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

400 g farina Manitoba

2 g lievito di birra secco

12-16 fette di culatello



LA FOCACCIA FRITTA

Stendete con le dita l'impasto della pizza in un piccolo disco sottile e cuocetelo in una padella rovente con olio di semi di arachide: gonfierà e diventerà bollosa. A doratura scolatelo su carta da cucina e poi farcitelo a piacere: noi abbiamo usato fichi, culatello e caprino condito con olio, sale, pepe e rosmarino.

**2-3 fichi maturi – rosmarino
semola rimacinata di grano duro
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso**

Riunite 280 g di acqua a temperatura ambiente, 20 g di olio e il lievito in una bacinella capiente; mescolate fino a che il lievito non si sarà sciolto. Unite la farina e impastate energicamente per almeno 10 minuti, meglio se con l'impastatrice, fino a ottenere un composto omogeneo. Unite 8 g di sale fino e impastate ancora per 5 minuti. Ungete leggermente con olio la bacinella e riponete l'impasto a lievitare a temperatura ambiente, coperto con pellicola per 5-6 ore.

Trasferite l'impasto su un piano leggermente spolverizzato di semola e fate le pieghe di rinforzo: ungetevi le dita e prendete l'impasto con indice e medio di entrambe le mani, alzandolo, ricalzandolo su se stesso mentre lo riadagiate sul tavolo, compiendo contemporaneamente un giro di 90° in senso antiorario. Ripetete 4-5 volte.

Disponete l'impasto in una teglia tonda da focaccia (ø 26 cm), allargatelo leggermente con le dita e coprite con pellicola. Lasciate lievitare di nuovo fino al raddoppio, per circa 2-3 ore.

Ungetevi bene le dita di olio

e praticate degli avvallamenti nell'impasto che sarà bollosa.

Preparate una salamoia emulsionando mezzo bicchiere di acqua con 3-4 cucchiaini di olio, sale e un ciuffo di foglie di rosmarino tritate. Spennellate la superficie della focaccia con $\frac{2}{3}$ della salamoia, cospargete con sale grosso e infornate a 250 °C per 15-20 minuti, fino a doratura. Pochi minuti prima di sfornare, spennellate di nuovo la superficie della focaccia con la salamoia rimanente.

Sfornate la focaccia e completatela con le fette di culatello e di fichi appena prima di servire.

CUSCUS DI FICHI, FETA E OLIO ALLE FOGLIE DI FICO

Impegno Facile

Tempo 50 minuti più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g brodo vegetale

300 g cuscus

200 g pomodorini ciliegia

100 g feta

20 g foglie di fico pulite

4 fichi sodi

1 cipolla rossa piccola

1 peperoncino piccolo
limone menta
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate con cura le foglie di fico, privatele del picciolo e delle nervature più grosse, asciugatele bene e spezzettatele grossolanamente con le mani. Scaldate 150 g di olio in una bacinella a bagnomaria portandolo a 70 °C. Versate l'olio a filo sulle foglie raccolte nel bicchiere del mixer e frullate per circa 3 minuti fino a ottenere un composto liscio. Lasciate riposare 30 minuti poi filtrate attraverso un colino foderato con un panno, strizzando bene. Ripetete l'operazione altre 2 volte cambiando sempre il panno. Trasferite l'olio in un contenitore a chiusura ermetica: si conserverà in frigorifero per 3-4 giorni.

Mondate e tagliate in quarti i pomodorini, sbucciate la cipolla e tritatela finemente con il peperoncino. Sbriciolate la feta. Mescolate tutto in una bacinella con poco sale, pepe, 4-5 cucchiaini di olio di foglie di fico, menta tritata e il succo di mezzo limone.

Raccogliete il cuscus in una bacinella capiente, unite 2 cucchiaini di olio di foglie di fico e mescolate bene. Scaldate il brodo al bollore, spegnete e versatelo sul cuscus. Mescolate ancora e coprite per 5 minuti. Sgranate con una forchetta. Condite quindi con il mix di verdure e feta, guarnite con i fichi tagliati a spicchi, qualche foglia di menta e servite.

HAMBURGER DI MANZO CON FICHI, STRACCIATELLA E CIPOLLE CARAMELLATE

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g polpa macinata di manzo
120 g polpa macinata di maiale
120 g stracciatella (oppure robiola)
4 panini tondi – 4 fichi
2 cipolle rosse medie – timo
aceto di riso – rosmarino
zucchero
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Riunite le carni in una bacinella con rosmarino tritato finissimo, un pizzico di sale e pepe, 1 cucchiaino di olio e mescolate bene. Coprite

con pellicola e riponete in frigorifero.

Mondate le cipolle e tagliatele a rondelle di 5 mm di spessore. Scaldate 1 cucchiaino di olio in una padella antiaderente, unite le cipolle e mezzo bicchiere di acqua, riportando a temperatura. Unite 1 cucchiaino di zucchero, 2 di aceto di riso, 2 rametti di timo, sale e pepe. Riducete la fiamma e proseguite la cottura con il coperchio per 5-6 minuti, fino a che le cipolle non saranno caramellate. Eliminate il timo e lasciate raffreddare.

Mondate i fichi, tagliateli a fette e teneteli da parte.

Formate 4 hamburger con il mix di carni in modo che siano leggermente più grandi del diametro dei panini tondi.

Scaldate una piastra o un tegame e ungete il fondo con poco olio. Cuocete gli hamburger a fiamma vivace per 3 minuti per lato. Togliete dal fuoco e fate riposare su carta da cucina mentre tagliate i panini. Componeteli a strati con gli hamburger, la stracciatella, i fichi e le cipolle caramellate.

FICHI FARCITI CON FIOCCHI DI LATTE E TARTARE DI GAMBERI

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g gamberi
150 g fiocchi di latte
40 g nocciole intere
8-10 fichi maturi ma sodi
limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tostate le nocciole in padella a fuoco basso, con pochissimo olio. Lasciate raffreddare, poi tritate grossolanamente con un coltello.

Private i gamberi del carapace e del budellino nero, sciacquate le code sotto l'acqua e asciugatele; battetele al coltello fino a ottenere una tartare, poi condite con 2 cucchiaini di olio, sale e poca scorza di limone grattugiata.

Mondate i fichi e incideteli a croce fino a 1,5 cm dalla base.

Farcite ciascun fico con un cucchiaino di fiocchi di latte, poi uno di tartare di gamberi e infine completate con il trito di nocciole.

Servite finendo con un filo di olio, una macinata leggera di pepe e ancora una grattugiata di scorza di limone.

INSALATA DI TOTANI, RUCOLA, FICHI E SEMI MISTI TOSTATI CON SALSA AL LIMONE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g totani puliti
160 g rucola
55 g semi misti tostati
4 fichi
alloro – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sciacquate i totani sotto acqua corrente. Portate a bollore una pentola di acqua profumata con una foglia di alloro e cuocetevi i totani per 10 minuti. Lasciate raffreddare nell'acqua di cottura, poi scolate.

Tagliate il corpo ad anelli spessi 3 cm e lasciate i ciuffi interi. Saltate tutto in una padella velata di olio per 1-2 minuti sulla fiamma viva.

Preparate una salsa con il succo di 1 limone, 4-5 cucchiaini di olio e un pizzico di sale.

Distribuite la rucola nei piatti, aggiungete i totani, i fichi mondati e tagliati a spicchi e i semi misti, condite con la salsa al limone, pepate e servite.



PAOLO BUSSOLINO

Veterinario di professione, cuoco per passione, è molto organizzato, dalla spesa all'esecuzione della ricetta, fino alla cura dell'estetica del piatto. Amante di fichi e di lieviti, in questo servizio li ha messi insieme preparando una focaccia davvero irresistibile.

LA CASA SUL LAGO

*Un luogo dove gli affetti, la natura, la bellezza
e l'accoglienza si fondono per riflettersi nei piatti
del ristorante Riviera. Buoni come una carezza*

DI **MADDALENA FOSSATI**, RICETTE **FRANCESCO SODANO**
TESTI RICETTE **ANGELA ODONE**, FOTO **CHRIS COURT**

Me la immagino già Antonella Paternò Rana mentre organizza e sposta le piante creando un giardino gioiosamente scomposto, spettinato. Si avvicina, si allontana per vedere il risultato che è selvaggio ma non troppo, con i colori splendidi coerenti con quella casa sul lago, come definisce lei il Riviera Restaurant a Punta San Vigilio, sul Lago di Garda.

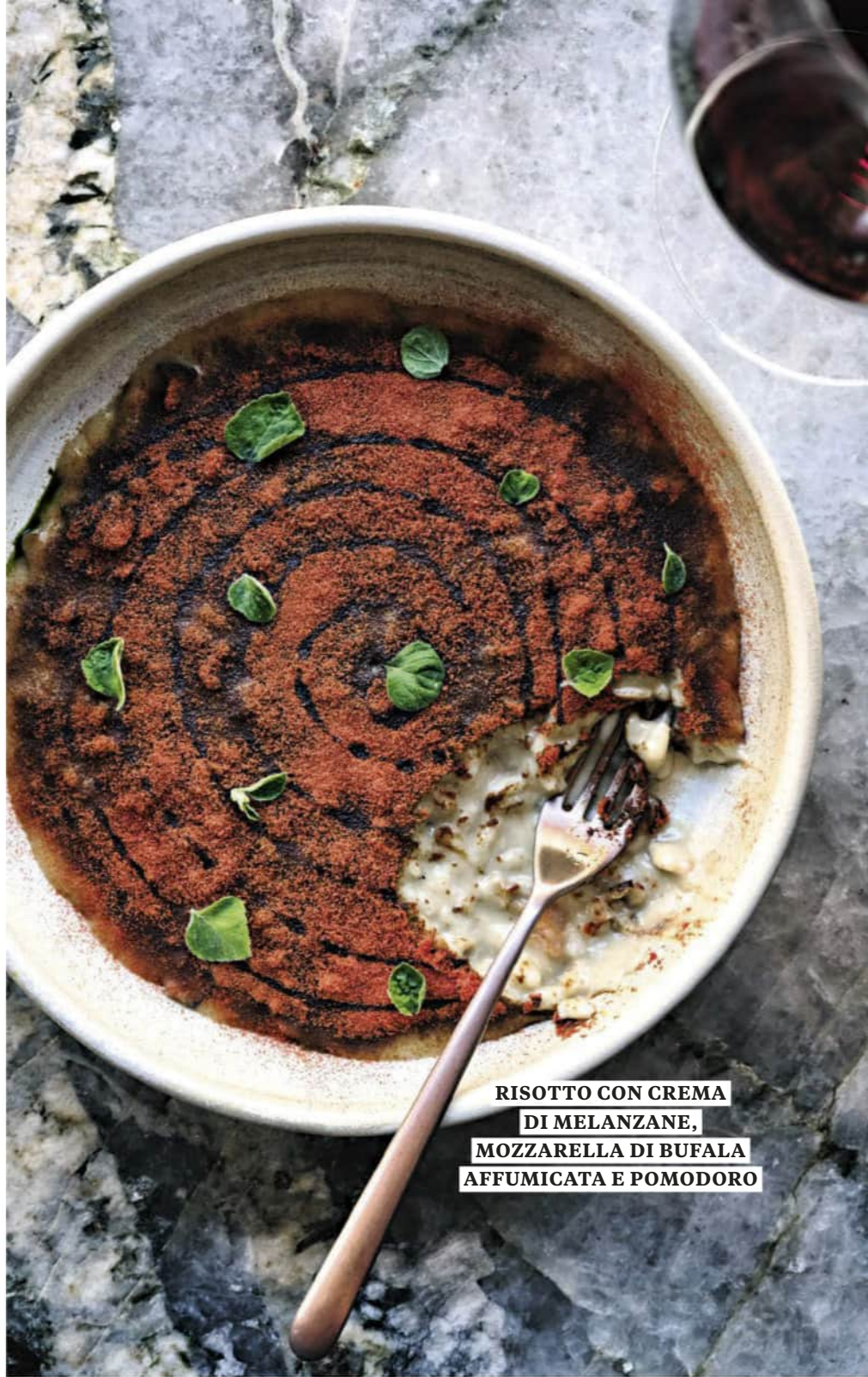
Già, perché lei è così, anche se l'idea di questo luogo, ci tiene a dirlo, è tutta del marito Gian Luca Rana alla guida dell'azienda da oltre 35 anni, colui che l'ha trasformata in una realtà globale. «Mi piace pensare alla casa sul lago come il capitolo successivo alla fattoria, al Ristorante Famiglia Rana con Francesco Sodano (con una stella Michelin) che poi è anche pop up al Salone del Mobile presso lo spazio di Antonio Marras (che ha impreziosito l'outdoor con la sua trilogia di colori, blu, bordeaux e crema) e a un mondo Rana che ci tiene a svelarsi nella sua ospitalità più gioiosa, sofisticata e semplice, inclusiva sicuramente. E dove Antonella, io lo posso dire, superando la sua modestia, è l'artefice di tanta bellezza e cura perché lei, sì, ci mette il cuore e anche di più.

Un beach club, un ristorante con una cucina solida nella tradizione e una lettura contemporanea, come la brigata, il resident chef Giacomo Ranzato e la pastry chef Carlotta Deidda, lei sarda, lui veneto, dove tutti hanno in media 24/25 anni, guidati dall'executive chef Sodano. «Questa location è per me un inno d'amore, di colori, di vento che abbraccia i fiori, di persone che si sentono libere». Qui c'è la manifattura italiana, il lavoro degli artigiani che con le loro mani plasmano le cose, unite all'arte e alla fotografia. E il risultato è un posto dove ognuno si sente accolto. «In tanti ci vengono con quella gioia antica di quando si festeggiavano comunioni e battesimi, oppure una serata tra coniugi, con i figli, i consuoceri... qui si celebrano le cose importanti, un compleanno di un papà adorato, figli che presentano il proprio amore ai genitori. Significa che il nostro ristorante vale qualcosa

nella vita delle persone e per me è questo il ruolo della ristorazione, non foto scattate per Instagram ma ricordi del nostro cuore... È un onore essere nella vita degli ospiti».

E mentre sei lì a parlare della casa sul lago, dove ogni dipendente Rana riceve in dono una cena per quattro, sei circondata da tante persone che lavorano per l'azienda Rana e dai turisti che vengono sul Garda. E poi ci sono i piatti di Giacomo e Carlotta sotto la direzione di Sodano, che ha elaborato la tradizione

aggiungendo curiosità, sapori, sorprese a piatti come la cotoletta che diventa però di pesce spada, emblema del ristorante e del suo spirito. E il risotto che riprende la parmigiana, «come la faceva mia mamma ricavata dalla polpa delle melanzane, e una stratificazione che arriva al pomodoro confit e la provola proveniente da Paestum» aggiunge lo chef. Una sorpresa, una sensazione di straordinario benessere, questa casa sul lago è un luogo magico da dove non vorresti più partire.



**RISOTTO CON CREMA
DI MELANZANE,
MOZZARELLA DI BUFALA
AFFUMICATA E POMODORO**

A fianco l'executive chef Francesco Sodano. Sotto la vista sulla piscina in Terrazza in mezzo agli ulivi. Nella foto di apertura, Antonella Rana con la brigata del ristorante.



RISOTTO CON CREMA DI MELANZANE, MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA E POMODORO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1,5 litri brodo vegetale
500 ml latte – 300 g riso Carnaroli
300 g mozzarella di bufala affumicata
80 g burro
50 g Parmigiano Reggiano Dop
3 melanzane – 2 spicchi di aglio
2 cucchiaini di polvere di pomodoro
1 mazzo di basilico classico
basilico greco
olio extravergine di oliva
sale

Scaldare 200 ml di olio extravergine fino a 60 °C, spegnere il fuoco, aggiungete il mazzo di basilico e lasciate in infusione per 3 ore.

Filtrate l'olio al basilico attraverso un colino fine.
Cuocete le melanzane intere sul fuoco. Una volta cotte, ricavate la polpa e saltatela in padella con un filo d'olio, l'aglio e una presa di sale. Fate asciugare bene, poi eliminate l'aglio e frullate in crema.

Portate a bollore il latte, aggiungete la mozzarella di bufala affumicata a cubetti, cuocete per 5 minuti, poi frullate in crema e setacciate.

Tostate il riso con un pizzico di sale, iniziate poi la cottura aggiungendo a mano a mano il brodo bollente.

Aggiungete la crema di melanzane e portate a cottura, unendo ancora brodo, se necessario.

Mantecate con il parmigiano, il burro e ancora un filo di olio.

Distribuite in ciascun piatto un paio di cucchiaini di fonduta, sopra aggiungete il risotto, poi coprite del tutto la superficie con polvere di pomodoro distribuita con un colino.

Decorate con una spirale di olio al basilico e con qualche fogliolina di basilico greco.

FAGIOLINI AL MIELE E SENAPE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 g fagiolini
30 g miele di millefiori
80 g olio extravergine di oliva
40 g senape in grani
20 g aceto di vino bianco – sale

Mondate i fagiolini, lessateli in acqua salata per 3 minuti, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio.

Emulsionate miele, olio, senape in grani e aceto ottenendo una salsa.

Usatela per condire i fagiolini.

MILANESE DI PESCE SPADA

Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 litri olio di arachide per friggere
500 g 1 trancio di pesce spada (spessore 3 cm)
400 ml olio di semi di girasole
500 g pangrattato
150 g prezzemolo tritato
6 uova
3 tuorli
2 limoni
farina – aneto
basilico – prezzemolo
sale

Eliminate la lisca centrale e la pelle dal trancio di spada.

Sbattete le uova con poco sale; aromatizzate il pangrattato con abbondante prezzemolo tritato e la scorza grattugiata di un limone.

Preparate una maionese con 3 tuorli, l'olio di semi di girasole, un pizzico di sale, il succo e la scorza di un limone.

Impanate il pesce spada, come se fosse una cotoletta alla milanese, passandolo prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato aromatizzato.

Friggete il pesce spada nell'olio di arachide per 5 minuti a 140 °C e per 3 minuti a 180 °C.

Servite la milanese di pesce spada, tagliata in «strisce», completando con ciuffi di maionese e foglie di aneto, basilico e prezzemolo.



FAGIOLINI AL MIELE
E SENAPE

MILANESE
DI PESCE SPADA

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

IPER LA GRANDE I



COMINCIARE CON IL SORRISO

Da Iper La grande i la prima colazione è ricca di gusto, perché nei laboratori di ogni punto vendita vengono creati ogni giorno fragranti croissant a base di burro e uova italiane da allevamenti a terra, tirati, sfogliati e cotti dai mastri pasticceri poco prima che aprano i bar degli ipermercati. Lisci, con confetture, crema al pistacchio, bicolori, classici o senza uova e senza burro, si affiancano ad altri dolci tutti da provare, come le sfogliatine alla frutta e i fagottini alle mele o al cioccolato, insieme a un buon caffè e a cappuccini cremosi, preparati a regola d'arte. Una prima colazione piena di gusto e con un prezzo accessibile non può che fare cominciare la giornata nel modo giusto, con un sorriso.

IPER.IT



Preparare queste girelle a colazione per la famiglia è un grande gesto d'amore, ma quando manca il tempo per la lievitazione e la cottura, Iper La grande i offre un'alternativa di qualità a un prezzo amico.

GIRELLE DI BRIOCHE CON BURRO AL CARAMELLO

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

PER LA PASTA

600 g farina Manitoba
140 g latte – 80 g burro
60 g zucchero – 8 g sale

8 g lievito di birra secco – 1 uovo

PER IL CARAMELLO SALATO

100 g zucchero – 90 g panna – sale

PER LE GIRELLE

100 g burro – 60 g noci pecan
100 g cioccolato bianco – caffè solubile
farina – uovo – burro per teglia

PER LA PASTA

MESCOLATE il latte con 140 g di acqua. Prelevatene una tazzina e scioglietevi il lievito. Mescolate la farina

con lo zucchero e il lievito sciolto, il restante latte con l'acqua e l'uovo.

AMALGAMATE gli ingredienti;

incorporate il burro, morbido a pezzetti, poco per volta, sempre impastando, finché il composto non avrà preso forza. Alla fine aggiungete il sale.

RACCOGLIETE il composto a palla e lasciatelo lievitare in una ciotola coperta con la pellicola per circa 2 ore a 20-24 °C.

PER IL CARAMELLO SALATO

SCIogliETE lo zucchero con 1 cucchiaino di acqua in una capiente casseruola.

SCALDATE la panna, senza arrivare al bollore e, quando lo zucchero comincia a colorirsi, versatela nella casseruola.

MESCOLATE e trasferite la crema ottenuta in una ciotola, a raffreddare. Aggiungete infine una presa di sale.

PER LE GIRELLE

MESCOLATE il caramello con il burro morbido, ottenendo una crema.

Unite le noci pecan sminuzzate e 1 cucchiaino di caffè solubile.

STENDETE la pasta a 5 mm, in un rettangolo, su un piano infarinato. **SPALMATEVI** sopra il burro al caramello, lasciando intorno un bordo di 3-4 cm: spennellatelo con un uovo sbattuto.

ARROTOLATE la pasta sul lato più lungo, formando un cilindro. Tagliatelo a rochetti, eliminando le estremità irregolari.

ADAGIATE i rochetti con il taglio verso l'alto, uno accanto all'altro e leggermente distanziati, in una teglia imburata; lasciate lievitare ancora per 1 ora.

Infornate a 180 °C per 20-22 minuti.

FONDETE il cioccolato bianco e colatelo sulle girelle, ormai fredde.

CombiSteamer V6000 45L Grand

 **frigo 2000**
high performance kitchen



Swiss perfection for your home. Since 1913
V-ZUG Studio, Via Fiori Oscuri 3, 20121 Milano



RICETTARIO

SETTEMBRE 2025



A CURA DI **NIKO ROMITO**

RICETTE **FEDERICA CARUCCI, EMANUELE FRIGERIO,**
JOËLLE NÉDERLANTS, FRANCESCO ZAMBONI
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL NOSTRO MENTORE

NIKO ROMITO

La cucina deve essere un laboratorio, un luogo dove creare modelli gastronomici replicabili e validi per tutti DI MADDALENA FOSSATI

«Arrosticini ne ha?». Era la domanda che ponevano a Niko Romito i clienti nella trattoria di Rivisondoli. E no, gli arrosticini non c'erano perché lo chef, lui che aveva lasciato Roma e una carriera da economista, giorno dopo giorno, incassando frustrazioni, stava creando con la sorella Cristiana quella sua dimensione che oggi è il Reale a Castel di Sangro, una destinazione nella destinazione in Abruzzo, senza contare l'espansione con gli hotel Bulgari. Abbiamo invitato Niko nella cucina di redazione, per carpire i segreti e le buone abitudini di uno dei cuochi più significativi del nostro Paese.

Che cosa ci preparerebbe se suonassimo alla sua porta?

«Nella mia cucina di casa c'è l'indispensabile: pasta secca, pomodori in scatola, acciughe, qualche agrume. Farei spaghetti con acciughe, limone, pecorino...».

Siamo sempre ossessionati dalla cottura della pasta, cosa non sappiamo?

«Bisogna fidarsi della pasta, togliere tutto quello stress al momento del fine cottura. La cuocio in acqua bollente, la scolo, la condisco e la metto per qualche istante in un contenitore a riposare. Così gli amidi retrocedono e riacquista un secondo dente, la consistenza diventa morbida e tenace allo stesso tempo. Preferisco servirla tiepida. E poi mi piace sentire bene il grano, quindi metto poco condimento».

Come sceglie un ristorante?

«Vado in un luogo semplice, una buona trattoria, oppure in un grande ristorante, se posso evito tutti quelli che stanno «nel mezzo». Come un giornalista legge, un architetto studia i lavori dei colleghi, noi cuochi mangiamo per crescere, ispirarci. Sono appena stato dal tre stelle Plénitude a Parigi dove hanno fatto un grande lavoro di attualizzazione delle salse, il cardine della cucina francese. Hanno lavorato sulla parte acetica inserendola a morigerare la parte dolce e rotonda che le caratterizza. E mi ha portato a riflettere, a voler

esplorare il tema partendo dal fatto che loro usano sempre salse mentre nella mia cucina l'umidità è tutta all'interno».

I cuochi hanno palato?

«Il palato va educato, più mangi cucina degli altri cuochi, più capisci. A volte pensi di aver concepito un piatto perfetto e invece bisogna avere un approccio critico. Mangiare da un grande chef insegna alcune cose, da una signora che da 30 anni confeziona ravioli altre, altrettanto valide. In una consuetudine vedo una tecnica che diventa parte integrante della mia cucina».

Chi è stato fondamentale per lei?

«Sicuramente Valeria Piccini (*Ristorante Caino, due stelle Michelin*, ndr). Mi ha insegnato la forza di credere in un territorio isolato, come il suo che è a Montemerano vicino a Saturnia, in Toscana. Mi ha dato l'idea che l'ingrediente, il contenuto deve superare la narrazione. Quando la narrazione prende il sopravvento, si diventa teatrali».

Dove va la sua cucina oggi?

«Verso la verticalità del gusto. Mi piace sempre di più prendere ingredienti domestici e accompagnarli verso una dimensione nuova, con gusto e strutture che non siamo abituati a mangiare. Mi piace scartavetrare la materia, entrare nel profondo e scoprire un potenziale dell'ingrediente che non si conosceva. E il contorno è diventato il centro del pasto».

Che cosa ha cambiato Niko Romito in Abruzzo?

«Oggi siamo diventati interessanti, la gastronomia abruzzese ha preso coraggio. Abbiamo fatto da apripista per far emergere una cucina che va anche fuori dalla regione e ispira i giovani a rimanere nel territorio».

Come capisce se una persona ha talento?

«Meno da quello che sa fare, più da come ragiona. Oggi un cuoco per riuscire deve studiare il territorio e la sua cucina, capire il pubblico, deve diventarne parte integrante e serve una testa che sia in grado di creare un progetto coerente con quanto lo circonda. Se mi vedevi cucinare a 26 anni, ero il peggiore di tutti».

La cucina italiana è una sola?

«È un insieme di cucine comunali, regionali, che entrano nella grande cesta della cucina italiana. Se penso a quella della mia regione, è diversa da comune a provincia, la diversità è la caratteristica più tipica della cucina italiana».

C'è chi dice che non esista per via di questa diversità, per il livello di contaminazione degli ingredienti.

«La cucina italiana esiste eccome e riguarda il modo di mangiare a tavola, di trasformare l'ingrediente. È vero che il pomodoro viene dalle Americhe ma noi lo abbiamo preso, coltivato, trasformato e reso un pelato, una salsa per gli spaghetti, per la carne, per il riso. Dobbiamo divulgare di più la biodiversità della nostra cucina».

Che cosa succede adesso?

«Mi piace lavorare sul rapporto cibo e salute. La ristorazione cosiddetta alta è un luogo dove si fa ricerca, un laboratorio dove trovi il metodo che poi scali a tutti i livelli. Come è successo per l'invenzione dell'ABS nella Formula 1, un sistema frenante che oggi hanno tutte le auto e ha salvato molte vite. In cucina per me è lo stesso. Penso a un cibo sano, rispettoso dell'ecosistema, dei produttori, della filiera e penso che l'Italia possa fare da capofila. Sono felice di dire che a breve lanceremo un programma di ristorazione collettiva per le mense scolastiche dell'Abruzzo in collaborazione con l'università».

DA VEDERE E ASCOLTARE



Si chiama Ora di cena il nuovo «vodcast» (video-podcast) di *La Cucina Italiana* nel quale il nostro direttore, Maddalena Fossati, intervista i grandi protagonisti del mondo del cibo. Presto sarà disponibile su tutte le piattaforme. Per scoprire quando, seguiteci sui nostri canali social e su lacucinaitaliana.it



FEDERICA CARUCCI
Mamma e cuoca (per il suo blog *Unafamigliaincucina*) nel 2023 ha ricevuto il riconoscimento *La Migliore Ricetta Italiana* per l'estetica del piatto.



FRANCESCO ZAMBONI
Giovane e preparato cuoco del ristorante Laboratorio, a Mantova, ama sperimentare, inserendo nuove idee nei piatti della tradizione.



JOËLLE NÉDERLANTS
Collaboratrice storica della nostra rivista, pasticciera, cuoca e consulente, ama cucinare piatti a base di verdure, che trasforma sempre in portate originali.



EMANUELE FRIGERIO
Pasticciere e insegnante, è un maestro per i dolci classici e sperimenta spesso nuove formule senza lattosio. Ama cimentarsi anche in cucina.

APERITIVI



POLPETTE DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO PICCANTE

Piattino dei cubi di carne
Ginori 1735, vassoio
delle polpette e piattino
Rosenthal, posate
Sambonet.



CUBI DI MANZO E PETALI DI CIPOLLA



FARINATA DI CECI CON ZUCCHINE E MENTA

**POLPETTE DI MELANZANE
CON SALSA DI POMODORO
PICCANTE***I consigli di Romito:*

«Per la panatura delle polpette, invece di pangrattato normale, sceglierei il pane panko, o un pangrattato ottenuto da una pagnotta semi integrale. Per la salsa, meglio utilizzare pomodori molto maturi, in modo da non dover aggiungere zucchero».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LE POLPETTE**

800 g 2 melanzane
100 g pancarré senza crosta
100 g pane panko
20 g Parmigiano Reggiano Dop
1 spicchio di aglio
1 uovo – 1 tuorlo
farina – timo
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale – pepe
PER LA SALSA DI POMODORO
250 g pomodori perini maturi
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
aceto – olio extravergine di oliva
sale

PER LE POLPETTE

Sbucciate le melanzane e tagliatele a cubetti. Cuocetele in una padella con 1 spicchio di aglio tagliato a metà e un filo di olio. Unite una presa di sale e un po' di acqua, per facilitare la cottura, e cuocete per circa 20 minuti, finché non diventano morbidissime.

Eliminate l'aglio e schiacciate le melanzane con una forchetta. Raccoglietele in una ciotola.

Aggiungete il pancarré sminuzzato, le foglie di un rametto di timo, il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di olio, il tuorlo, sale e pepe.

Impastate tutto con le mani e formate polpettine grandi come olive ascolane.

Passatele nella farina, nell'uovo, poi nel pane panko.

Friggetele in olio di arachidi a 190 °C, per 3-4 minuti, finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina.

PER LA SALSA DI POMODORO

Lavate i pomodori, tagliateli a pezzetti e rosolateli in una padella con un filo

di olio extravergine, 1 spicchio di aglio e 1 peperoncino tagliato a pezzetti.

Fate cuocere per circa 10-15 minuti, poi passate la salsa al setaccio, aggiustate di sale e completate con una punta di aceto.

Servite le polpettine con la salsa piccante.

**CUBI DI MANZO
E PETALI DI CIPOLLA***I consigli di Romito:*

«Invece di cuocere la cipolla al forno, cuocerei anch'essa sottovuoto, con erbe fresche, aceto, un pizzico di zucchero e fondo di carne: risulta più profumata e con una consistenza più succosa».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 4 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g controfiletto di manzo (una fetta spessa 5-6 cm)
1 cipolla rossa di Cavasso
rosmarino
salvia – timo
aglio – zucchero
germogli di piselli
estratto di carne
aceto
sale – pepe

Frullate insieme gli aghi di un ramo di rosmarino, le foglie di un rametto di timo, 2-3 foglie di salvia, ½ spicchio di aglio, una presa di sale.

Cospargete la carne con questo trito e rosolatela su una gratella rovente per 2 minuti per ogni lato.

Chiudetela poi nel sacchetto del sottovuoto.

Chiudete sottovuoto in un altro sacchetto la cipolla sbucciata, con 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino scarso di estratto di carne e 1 cucchiaio di aceto, un rametto di timo, un pezzetto di rosmarino, 2 foglie di salvia.

Cuocete entrambi a 68 °C, la carne per 2 ore, la cipolla per 4 ore, con il roner.

Togliete la carne dal sacchetto, recuperate il sugo di cottura, filtratelo e fatelo restringere un po' in una padella.

Togliete anche le cipolle e sfogliatele in petali.

Tagliate la carne a cubotti e ripassateli un po' in una padella per renderli

più croccanti, serviteli con il fondo ristretto, i petali di cipolla, i germogli e una macinata di pepe.

DA SAPERE

La carne si può preparare in anticipo e rosolare solo al momento del servizio, conservandola in frigorifero, insieme con la cipolla. Se non avete sottovuoto e roner, potete cuocere la cipolla in forno a 170 °C per 20 minuti, avvolta in un cartoccio di alluminio, con gli stessi aromi. La carne, invece, dopo la prima rosolatura, potete metterla in una pirofila, coprirla con alluminio e cuocerla in forno a 90 °C per 3 ore.

**FARINATA DI CECI
CON ZUCCHINE E MENTA***I consigli di Romito:*

«Assicuratevi che le zucchine perdano la loro acqua e tamponatele con carta da cucina prima di aggiungerle, in modo che non inumidiscano eccessivamente l'impasto».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 1 zuccina grande
100 g farina di ceci – menta
olio extravergine di oliva – sale

Setacciate la farina di ceci in una ciotola, aggiungete 300 g di acqua e un cucchiaino di olio.

Mescolate con una frusta in modo da eliminare eventuali grumi. Aggiungete 4 foglie di menta tritate, mescolate e lasciate riposare per 40 minuti.

Lavate e spuntate la zuccina, quindi grattugiatela con una grattugia a fori grossi, girandola continuamente, in modo da utilizzare solo la parte della polpa, scartando la parte con i semi.

Raccoglietela in uno scolapasta, salatela, copritela con un piattino e un peso e lasciatela sgocciolare per 30 minuti.

Tamponate la zuccina, per asciugare l'acqua, e unitela al composto di ceci, quindi versatelo in una teglietta di circa 20 cm per 30 cm, a uno spessore di circa 2 cm e infornate a 200 °C per 35-40 minuti.

Servite calda o tiepida.

ANTIPASTI

Tazza da brodo
del gazpacho e piattino
Sambonet, piattino pane
Ginori 1735, posate
Sambonet.



GAZPACHO E FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI FRITTI



PANNOCCHIE ARROSTITE ALLA FETA E PAPRICA

Piattini
Ginori 1735.



SEPIE SCOTTATE SU INSALATA DI PESCHE, CIPOLLE E POMODORINI

GAZPACHO E FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI FRITTI

I consigli di Romito: «Non frullerei la ricotta per il ripieno dei fiori: così perde di struttura, diventando troppo cremosa. Basterà setacciarla per renderla omogenea».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE PER IL GAZPACHO

1,5 kg pomodori maturi
250 g cetrioli
50 g cipolla rossa
200 g peperoni rossi puliti
50 g peperone verde pulito
10 g zenzero fresco
olio extravergine di oliva
Tabasco
sale – pepe
PER I FIORI

4 fiori di zuccina
100 g ricotta di capra
10 g pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
olio di arachide
farina di riso
sale – pepe



Polpette di melanzane con salsa di pomodoro piccante pag. 55

Ci piace accompagnare queste polpette con l'**Etna Rosso 2024** di Cottanera, un vino fragrante e con il giusto carattere per le ricette a base di melanzane e pomodoro; ha profumi fruttati con sfumature di erbe aromatiche, che richiamano quelli della ricetta, e un piacevole finale minerale. 16 euro, cottonera.it

Cubi di manzo e petali di cipolla + Patate schiacciate al taleggio e speck pag. 80

Serve un rosso, ma che sia leggiadro e che possa essere servito fresco; è perfetto l'**Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2024** di Cantina di Bolzano, fruttato e con un finale leggermente amaro che sta benissimo con un aperitivo di carne e, naturalmente, con speck e patate. 13 euro, kellereibozen.com

PER IL GAZPACHO

Tagliate i pomodori ed eliminate i semi, quindi frullateli bene in un cutter, a lungo. **Sbucciate** i cetrioli ed eliminate i semi anche da essi, quindi tagliateli a pezzi e uniteli ai pomodori, con il frullatore in azione.

Aggiungete anche i peperoni rossi e verde e lo zenzero, un filo di olio, sale, pepe e uno spruzzo di Tabasco. **Passate** al setaccio il frullato ottenuto e mettetelo in frigorifero il gazpacho.

PER I FIORI

Preparate una pastella piuttosto densa, mescolando 4 cucchiaini di farina di riso con circa 100 g di acqua. **Pulite** i fiori eliminando il pistillo centrale. **Setacciate** la ricotta e lavoratela con il pecorino, sale, pepe e un filo di olio. **Riempite** con questo composto i fiori, chiudendo i petali alla sommità. Immergeteli nella pastella e friggeteli nell'olio di arachide ben caldo per 1 minuto. Scolateli su carta da cucina e serviteli con il gazpacho.

PANNOCCHIE ARROSTITE ALLA FETA E PAPRICA

I consigli di Romito: «Chi volesse alleggerire questo piatto può evitare la maionese».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA MAIONESE
200 g olio di semi di girasole
1 uovo – succo di lime – sale
PER LE PANNOCCHIE
250 g feta
4 pannocchie pre lessate
olio extravergine di oliva
paprica dolce e piccante
lime – sale – pepe

PER LA MAIONESE

Rompete l'uovo nel vaso di un frullatore a immersione, unite l'olio e frullate con il mixer a immersione senza muoverlo finché non comincia a formarsi l'emulsione. Sollevatelo lentamente dal fondo, terminando di emulsionare tutto l'uovo con l'olio. Completate con una presa di sale e un pizzico di succo di lime.

PER LE PANNOCCHIE

Spennellate le pannocchie di olio, salatele e pepatele, quindi rosolatele

in una padella, muovendole in modo da arrostarle bene, in circa 10 minuti. **Tagliatele** a metà e infilatele su spiedi, per manovrarle più facilmente. **Spennellatele** con la maionese. **Sbriciolate** la feta in un piatto, quindi rotolatevi le pannocchie. **Completate** con un misto di paprica dolce e piccante. **Servite** le pannocchie con spicchi di lime, da spremere a piacere.

SEPPIE SCOTTATE SU INSALATA DI PESCHE, CIPOLLE E POMODORINI

I consigli di Romito: «Scegliere la pesca invece del mango proposto, per valorizzare il nostro territorio».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 2 seppie
300 g cipolla rossa
250 g pesche noce
150 g pomodorini gialli e rossi
50 g aceto
50 g zucchero
olio extravergine di oliva
basilico
sale – pepe

Sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzetti. Rosolatela in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale per 1-2 minuti, quindi unite l'aceto e lo zucchero. Cuocete per circa 5-6 minuti.

Tagliate a metà i pomodorini e a spicchi le pesche, lasciandole con la buccia.

Pulite le seppie, eliminate l'osso e tenete i ciuffi per preparare un sugo. Per questa ricetta, utilizzate solo i corpi: puliteli bene dalla pellicina interna ed esterna, quindi tagliateli a metà per il lungo.

Incidete le seppie sulla parte esterna con tagli obliqui incrociati a formare una griglia, con la punta di un coltellino bene affilato.

Salatele bene e rosolatele in una padella rovente per circa 2 minuti.

Mescolate le pesche e i pomodorini, conditeli con olio, sale e pepe e completate con la cipolla agrodolce e foglie di basilico. Adagiatevi sopra la seppia e servite.

PRIMI



TRENETTE MANTECATE AL PECORINO E FAGIOLINI



RISOTTO AI FUNGHI CON FORMAGGIO DI CAPRA E NOCCIOLE ALLA PAPRICA

Piatti **Rosenthal**,
posate **Sambonet**.



CREMA DI PATATE, POMODORO E COZZE

**TRENETTE MANTECATE
AL PECORINO E FAGIOLINI**

I consigli di Romito: «Questa pasta si potrebbe anche preparare senza i tuorli, se si desidera un piatto più leggero».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160 g trenette o altra pasta lunga
130 g fagiolini
50 g pecorino grattugiato
8 gherigli di noce – 2 tuorli
sumac o sommacco (*Rhus coriaria*, una spezia dal sapore agrumato e acidulo)
limone – burro – sale

Portate a bollire una casseruola di acqua leggermente salata.

Mondate i fagiolini e lessateli nell'acqua bollente per circa 8 minuti, scolateli con un mestolo forato e stendeteli ad asciugare su carta da cucina.

Lessate intanto la pasta nell'acqua di cottura dei fagiolini, aggiustata di sale.

Rompete i tuorli in una ciotola e lavorateli con il pecorino e 1 cucchiaino di succo di limone.

Saltate i fagiolini in una padellina con una noce di burro e un pizzico di sumac, a fuoco vivace, per arrostarli bene.

Ammorbidente la crema di tuorli con un mestolino di acqua di cottura della pasta, quindi scolate la pasta e trasferitela nella ciotola con la crema, mescolando.

Aggiungete anche i fagiolini e servite completando con i gherigli di noce grattugiati con una grattugia affilata.

**RISOTTO AI FUNGHI
CON FORMAGGIO DI CAPRA
E NOCCIOLE ALLA PAPRICA**

I consigli di Romito: «Ottimo l'equilibrio tra cremosità e sapore: inserirei una nota acida più marcata, qualche goccia di limone, per bilanciare meglio il piatto».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g porcini freschi
300 g finferli – 320 g riso Carnaroli
60 g nocciole
40 g formaggio buche di capra
10 g porcini secchi
2 scalogni – nepitella – timo limone
paprica – aglio – limone – burro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Versate in una pentola 2 litri di acqua con 2 scalogni tagliati a metà, 10 g di porcini secchi, qualche ramo di nepitella e di timo limone. Portate a bollore, poi coprite e lasciate sobbollire per 30 minuti.

Pulite i porcini freschi e tenete da parte le teste. Tagliate i gambi a pezzetti e saltateli in una padella con una noce di burro, sale e pepe per 4-5 minuti. Frullate con altri 20 g di burro fresco, ottenendo una crema.

Pulite i finferli e saltateli in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio che poi toglierete, e una presa di sale.

Tostate le nocciole con un filo di olio, quindi spolverizzatele con la paprica.

Filtrate il brodo ottenuto.

Tostate il riso in una casseruola, a secco, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco quindi bagnatelo con il brodo bollente. Portatelo a cottura in 16-17 minuti.

Mantecatelo con la crema di porcini, il formaggio di capra tritato e altri 30 g di burro, quindi unite i finferli saltati.

Completate con il succo di mezzo limone, pepe, le teste dei porcini affettate e arrostite in una padella rovente per pochi secondi. Guarnite con le nocciole alla paprica e foglie di nepitella.

**CREMA DI PATATE,
POMODORO E COZZE**

I consigli di Romito: «Essendoci già una crema e una salsa di pomodoro, non utilizzerò un pesto, come proposto, per finire il piatto, ma un olio verde».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'OLIO VERDE
200 g olio extravergine di oliva
100 g prezzemolo



Farinata di ceci con zucchine e menta pag. 55 + **Pannocchie arrostiti alla feta e paprica** pag. 59

Aperitivi e antipasti vegetariani stanno bene con una bollicina giovane e fragrante, come il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Santo Stefano Extra Brut 2024** di Val d'Oca, che ha intriganti profumi di zagara e pesca bianca e un gusto vibrante, sapido ed elegante. **16 euro**, valdoca.com

PER LA CREMA

1 kg cozze – 600 g patate
500 g pomodorini ciliegia
100 g pasta tipo ditaloni
origano secco – prezzemolo – aglio
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER L'OLIO VERDE

Pulite il prezzemolo, tenendo solo le foglie e frullatele con l'olio. Lasciatelo poi decantare, in modo che l'acqua si separi dalla parte grassa. Eliminatela, conservando l'olio verde (12 ore: preparatelo il giorno prima).

PER LA CREMA

Pelate le patate, tagliatele a pezzettoni e mettetele in una casseruola. Copritela di acqua (circa 2 dita sopra), unite un pizzico di sale e un filo di olio e lessatele per circa 25-30 minuti.

Spegnete e scolate le patate, conservando parte dell'acqua di cottura: frullate con acqua di cottura quanta basta per ottenere una consistenza simile a una crema pasticciera.

Fate aprire le cozze in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato e mezzo peperoncino, con un coperchio per pochi minuti.

Sgusciate le cozze (tenetene solo alcune da parte) e filtrate il loro sugo di cottura.

Tagliate i pomodorini in 4 spicchi, rosolateli in un rondò con un filo di olio per 2-3 minuti, quindi bagnateli con il liquido delle cozze e un pizzico di origano secco. Cuocete per circa 10 minuti.

Frullate la salsa e passatela al setaccio.

Lessate la pasta e scolatela a cottura.

Servite la crema di patate con la salsa di pomodoro al centro, la pasta e le cozze. Completate con l'olio verde e altro origano secco.

PESCI



POLPETTI IN UMIDO CON CECI E ROSMARINO



FISH BURGER DI SGOMBRO, CIPOLLA, SPINACINO E SENAPE AL MIELE



FILETTO DI RANA PESCATRICE E PANCETTA CON «RAGÙ» DI MELANZANE E POMODORI

POLPETTI IN UMIDO CON CECI E ROSMARINO

I consigli di Romito:

«Utilizzerei i ceci solo in parte trasformati in crema e profumerei con del rosmarino fresco».

Cuoca Federica Carucci
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg polpetti già puliti
350 g ceci lessati
300 g passata di pomodoro
2 fette di pane casareccio
1 spicchio di aglio
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
concentrato di pomodoro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tenete da parte 100 g di ceci interi e frullate gli altri con un mixer a immersione, aggiungendo sale, pepe, un goccio di olio e un cucchiaino di acqua.

Rosolate i polpetti in un tegame con un filo di olio, l'aglio e lo scalogno tritati finemente insieme agli aghi di un rametto di rosmarino.

Sfumate dopo 2-3 minuti con mezzo bicchiere di vino bianco quindi unite la passata di pomodoro e 2 cucchiaini di concentrato. Coprite, abbassate il fuoco e cuocete dolcemente per 40 minuti circa, unendo i ceci tenuti interi negli ultimi 10 minuti.

Regolate di sale e pepe e servite i polpetti sopra la crema di ceci, completando con dadi di pane tostati in padella con un filo di olio.

FISH BURGER DI SGOMBRO, CIPOLLA, SPINACINO E SENAPE AL MIELE

I consigli di Romito:

«È un burger ben strutturato e aromatico. Per dare più profondità, farei marinare leggermente i filetti di sgombrò con lime e aneto, prima della cottura. Utilizzerei il panko invece del pangrattato, per una croccantezza più asciutta. La senape al miele è un ottimo complemento, che accompagna bene il gusto saporito dello sgombrò».

Cuoca Federica Carucci
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE CIPOLLE
50 g aceto balsamico
20 g zucchero di canna
2 cipolle rosse
burro
PER I FISH BURGER
400 g 4 filetti di sgombrò puliti, con la pelle
300 g patate
250 g spinacini novelli
40 g senape delicata
30 g miele
2 uova – farina 00 – pane panko
lime – prezzemolo
aneto – erba cipollina
semi di sesamo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE CIPOLLE

Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente.

Rosolatele con una noce di burro per 2-3 minuti. Aggiungete lo zucchero e fatele caramellare per 5 minuti. Sfumate con l'aceto e cuocete a fuoco basso per altri 15 minuti.

PER I FISH BURGER

Marinate i filetti con il succo di 1 lime e 2 ciuffoni di aneto, coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigo mentre cuocete le patate.

Mettete le patate con la buccia in acqua fredda leggermente salata, portate a bollore e fate cuocere per circa 40 minuti.

Cuocete al vapore i filetti di sgombrò: appoggiate i filetti nel cestello, con la pelle verso il basso, posizionate il cestello sulla pentola e cuocete per circa 10 minuti.

Togliete la pelle e le eventuali spine e tritate i filetti grossolanamente.

Pelate le patate e schiacciatele con una forchetta. Mescolatele con lo sgombrò. Salate, pepate e aggiungete la scorza grattugiata di 1 lime e una cucchiainata di erba cipollina, prezzemolo e aneto tritati.

Impastate tutto ottenendo un composto omogeneo, quindi formate i 4 fish burger, utilizzando un anello tagliapasta (Ø 10 cm).

Passateli nella farina, nelle uova sbattute, infine nel panko.

Rosolateli in una padella con un filo di olio per 5-7 minuti.

Mescolate la senape con il miele.

Servite i fish burger con gli spinacini, le cipolle caramellate, un pizzico di semi di sesamo e scorze di lime.

FILETTO DI RANA PESCATRICE E PANCETTA CON «RAGÙ» DI MELANZANE E POMODORI

I consigli di Romito: «Buona l'idea di avvolgere il pesce con la pancetta, per dare sapore e protezione.

Attenzione a non scegliere una pancetta troppo importante, per non sovrastare il pesce, che è delicato. Non lascerei la melanzana e i pomodori interi, ma li cuocerei in dadolata in un ragù vegetale».

Cuoca Federica Carucci
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g 1 rana pescatrice con lisca centrale, spellata
450 g melanzane
300 g pomodorini ciliegia
250 g pancetta tesa a fette sottili
aglio – basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Eliminate la lisca centrale della rana pescatrice, ricavate i filetti e tagliateli a metà.

Appoggiate 6 fettine di pancetta sul piano di lavoro e avvolgetevi un filetto, poi legateli con lo spago da cucina. Preparate allo stesso modo anche gli altri tre filetti.

Rosolateli per 3-4 minuti, voltandoli, in una padella adatta anche al forno, con un filo di olio, finché la pancetta non sarà dorata.

Infornateli poi a 200 °C per circa 20 minuti.

Tagliate intanto le melanzane a dadini e rosolatele in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio. Salatele e cuocetele per circa 10 minuti.

Tagliate a metà i pomodorini e arrostiteli in padella a fuoco vivo, con un filo di olio, uno spicchio di aglio e una presa di sale.

Mescolateli poi alle melanzane e profumate con foglie di basilico fresco.

Sfornate la rana pescatrice, togliete lo spago e tagliate i filetti a rochetti.

Serviteli con il «ragù» di melanzane e pomodorini, irrorando il pesce con il suo sughetto.

VEGETALI



TATIN DI POMODORI RIPIENI

Vassoio della tatin
Rosenthal, raviera
e piattino dell'insalata
Ginori 1735, posate
Sambonet.

INSALATA FRESCHISSIMA DI CETRIOLI MISTI E FICHI



SAUTÉ DI CARDONCELLI E PORCINI, PEPERONE E FAGIOLI



TATIN DI POMODORI RIPIENI

I consigli di Romito: «È meglio asciugare un po' i pomodori prima di infornarli, per evitare troppa umidità in cottura. Tosterei la mollica di pane per qualche minuto e aggiungerei scorza di limone alla brisée, per dare più freschezza».

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA BRISÉE

200 g farina 00
100 g burro
30 g farina di mandorle
25 g Parmigiano Reggiano Dop
timo – sale

PER LA TATIN

1 kg pomodori ramati medi
120 g provolone
100 g pane casareccio
basilico – rosmarino
miele
capperi sott'aceto
olio extravergine di oliva – sale

PER LA BRISÉE

Raccogliete in una ciotola la farina, il burro, il parmigiano grattugiato, la farina di mandorle, le foglie di 3 o 4 rametti di timo, una presa di sale e circa 75-80 g di acqua. **Lavorate** il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER LA TATIN

Mondate i pomodori, incideteli nella parte posteriore con un taglio a croce, scottateli per pochi secondi in acqua bollente, sbucciateli e svuotateli.

Salateli all'interno e disponeteli capovolti su un vassoio, in modo che comincino a rilasciare la loro acqua. Lasciateli riposare intanto che procedete nella preparazione.

Togliete la crosta al pane, tagliate la mollica a pezzetti e tostatela in una padella con un filo di olio, per 3-4 minuti. Spegnete e tritate il pane.

Grattugiate il provolone in una ciotola, aggiungetevi 5-6 foglie di basilico tritate, la mollica tostata e 2 cucchiaini di olio. Mescolate per insaporire il ripieno.

Cospargete il fondo di una tortiera leggermente svasata (Ø 22 cm)

con un filo di olio e un cucchiaino di miele, poi cospargetelo con una cucchiata di rosmarino tritato.

Asciugate i pomodori tamponandoli con carta da cucina, quindi sistemateli nella tortiera, giustapponendoli ordinatamente e cercando di non lasciare spazio tra uno e l'altro.

Infornate la tortiera a 180 °C per circa 20 minuti, in modo da asciugare ulteriormente i pomodori.

Sfornate la torta e riempite i pomodori con il ripieno, con l'aiuto di un cucchiaino.

Stendete la pasta brisée a 3 mm di spessore, bucherellatela con una forchetta quindi adagiatela sopra i pomodori, rincalzando bene lungo tutto il bordo.

Infornate nuovamente la torta a 180 °C per circa 35 minuti.

Scaldare intanto 3-4 cucchiaini di olio con un cucchiaino di miele e 1 cucchiaino abbondante di capperi, per 2 minuti.

Sfornate la torta, rovesciatela e completatela con i capperi.

INSALATA FRESCHISSIMA DI CETRIOLI MISTI E FICHI

I consigli di Romito: «Sarebbe interessante mettere i fichi in salamoia per qualche ora. In questo modo si bilancia la dolcezza del gusto finale dell'insalata. Dopo averla condita, la lascerei insaporire per 15 minuti. A meno che non mettiate nella salamoia anche i cetrioli, che così diventano trasparenti e croccantissimi».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 24 ore di riposo

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fichi non troppo maturi
30 g arachidi tostate salate
8 ravanelli – 2 cetrioli
2 cetrioli carosello
semi di sesamo – aceto di riso
miele – aglio
erba cipollina
peperoncino verde – lime
coriandolo fresco
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate i fichi a metà e metteteli in un sacchetto per il sottovuoto con 1 litro di acqua, 30 g di sale e circa 100 g di aceto di riso. Lasciate riposare →

in frigorifero per 24 ore. Se non avete il sottovuoto, potete chiudere i fichi in un barattolo, lasciandoli in frigorifero per il doppio del tempo, finché non diventano sodi (potete anche farne di più di quelli che vi servono, e utilizzarli in un più riprese, conservandoli in frigorifero anche per 1 settimana).

Sbucciate i cetrioli e tagliateli a pezzetti

Sbucciate i cetrioli carosello solo parzialmente e tagliateli a mezzelune.

Mondate i ravanelli e tagliateli a spicchi.

Tostate 1 cucchiaino di semi di sesamo.

Mescolate in una ciotola 2 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino di miele, 1 spicchio di aglio schiacciato con lo schiaccia aglio, 1 cucchiaino di erba cipollina a rondelline, 2 cucchiaini di olio, un pezzetto di peperoncino tritato finemente, i semi di sesamo e le arachidi.

Raccogliete nell'insalatiera i cetrioli e i ravanelli, aggiungete anche i fichi scolati dalla salamoia e condite tutto con la miscela preparata, completando con un pizzico di sale, scorza di lime grattugiata e foglie di coriandolo.

Lasciate insaporire per 15 minuti e servite.

SAUTÉ DI CARDONCELLI E PORCINI, PEPERONE E FAGIOLI

I consigli di Romito: «Si potrebbe esaltare il sapore dei funghi riducendo sul fuoco la loro acqua, per usarla come glassa alla fine.

Tosterei l'alloro prima di aggiungerlo ai fagioli e sceglierei un olio extravergine dal sapore deciso. Infine, frullerei parte dei fagioli per creare una crema, sulla quale servire il sauté».

Cuoca Joëlle Néderlants

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g fagioli borlotti freschi

250 g peperone rosso

180 g 2 cardoncelli

180 g 2 porcini

2 pomodori perini

3 foglie di alloro

1 cipolla rossa di Tropea

aglio – vino bianco secco

menta – finocchietto

olio extravergine di oliva

sale

Sgranate i fagioli e lessateli in una casseruola con acqua fredda alla quale aggiungete 3 foglie di alloro tostato un po' in padella. Portate a bollore e cuocete per circa 30 minuti, salando nell'ultimo minuto di cottura. Scolate i fagioli.

Tenetene da parte circa $\frac{1}{3}$ e frullate gli altri in una crema, poi passatela al setaccio.

Mondate il peperone e tagliate i filetti a strisce. Mondate i pomodori, sbucciateli e privateli dei semi, quindi tagliateli a pezzetti.

Sbucciate la cipolla e affettatela. Saltatela in una padella con un filo di olio per 5-6 minuti.

Sfumate con uno spruzzo di vino bianco e unite i peperoni, quindi

cuocete a fuoco medio per altri 6-7 minuti.

Aggiungete infine i pomodori e tenete da parte.

Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti.

Cuoceteli in una padella pulita, con un filo di olio e uno spicchio di aglio per 5 minuti. Toglieteli dalla padella e fate ridurre l'acqua che hanno rilasciato per qualche minuto, finché non avrà assunto la consistenza di una glassa. Versatela in una ciotolina e tenetela da parte.

Riunite tutte le verdure, aggiungete anche i fagioli tenuti interi, mescolate per 1 minuto e spegnete.

Profumate con foglie di menta e finocchietto spezzettati con le mani e servite sulla crema di fagioli.



Gazpacho e fiori di zuccina ripieni fritti pag. 59 + **Filetto di rana pescatrice e pancetta con «ragù» di melanzane e pomodori** pag. 67

Uno dei vini che meglio si abbina al pomodoro è il Sauvignon. Consigliamo l'**Edoardo Pi 2024** di Casale Terzo: prodotto in Toscana, ha aromi di glicine e frutta tropicale e un gusto equilibrato e minerale. 11,50 euro, casaleterzo.com

Seppie scottate su insalata di pesche, cipolle e pomodorini pag. 59 + **Kebab di lingua e ananas, yogurt e bietole** pag. 76

Con queste pietanze rinfrescate dalla frutta, sta bene un vino leggero e leggermente aromatico, come il **Riesling Renano 2023** di Pietro Torti, che ha solo 12,5% di alcol, profumi di menta e limone e un gusto molto sapido. 13 euro, pietrotorti.it

Risotto ai funghi con formaggio di capra e nocciole alla paprica pag. 63 + **Fish burger di sgombero, cipolla, spinacino e senape al miele** pag. 67

Il risotto chiede un bianco importante, per tenere testa al sapore del formaggio e alla nota tostata delle nocciole. Va bene lo **Chardonnay Selva della Tesa 2020** di Ca' del Bosco, burroso, con lievi profumi affumicati. Il suo gusto morbido con finale salino lo rende perfetto anche per il fish burger. 76 euro, cadelbosco.com

Crema di patate, pomodoro e cozze pag. 63 + **Tatin di pomodori** pag. 71

Scegliete un rosato del Sud, come il **San Greg 2024** di Feudi di San Gregorio, prodotto in Campania con uve aglianico ed eletto miglior vino rosato d'Italia dalla Fondazione Italiana Somelier. È succoso ed elegante, con profumi di fragoline di bosco e lamponi. 18 euro, feudi.it

Trenette mantecate al pecorino e fagiolini pag. 63 + **Sauté di cardoncelli e porcini, peperone e fagioli** pag. 72

Stappate un bianco che sappia unire intensità ed eleganza, come l'**Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2022** di Palazzone, un mix di procanico, grechetto, verdello, drupaggio e malvasia che dà vita a un vino profondo agrumato e fruttato. Con il tempo acquista ancora più fascino. 25 euro, palazzone.com

Coppa di maiale con babaganoush e fichi freschi pag. 76 + **Polpetti in umido con ceci e rosmarino** pag. 67

Un abbinamento da provare è quello con un metodo classico rosé di buona struttura, come l'**Oltrepò Pavese Pas Dosé Cuvée Rosé 2018** di Calatroni, un pinot nero in purezza con eleganti profumi balsamici e speziati e un gusto fresco e sfaccettato, con un finale che ricorda la liquirizia. 50 euro, calatronivini.it

CARNI

Piatto **Ginori 1735**.



KEBAB DI LINGUA E ANANAS, YOGURT E BIETOLE



CONIGLIO CON CREMA DI PEPERONI, OLIVE E CAPPERI

Piatto della coppa
Rosenthal, vassoio
ovale del coniglio
Maisons du Monde,
piatto piano e piattino della
salsiera **Ginori 1735**,
posate **Sambonet**.



COPPA DI MAIALE CON BABAGANOUSH E FICHI

KEBAB DI LINGUA E ANANAS, YOGURT E BIETOLE

I consigli di Romito: «Interessante l'accostamento tra grassezza della lingua, acidità dello yogurt e dolcezza dell'ananas, anche se, al posto di quest'ultimo, per mio gusto, preferirei un sedano rapa. Chi avesse un barbecue, potrebbe passare lo spiedino alla brace, per un buon sapore di affumicato».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,8 kg lingua di manzo
2 gambi di sedano
2 carote – 2 cipolle
4 fette spesse di ananas
500 g bietole pulite
300 g yogurt – coriandolo
olio extravergine di oliva
sale

Mettete la lingua in una pentola capiente, insieme con sedano, carote e cipolle. Coprite di acqua e portate a bollore, quindi abbassate la fiamma, mettete un coperchio e fate cuocere per 1 ora e 30 minuti.

Togliete la lingua, eliminate la pelle e raffreddate la carne in acqua e ghiaccio.

Rimettete la pelle nel brodo di cottura e fatelo ridurre per circa 1 ora. Filtrate poi il brodo e fatelo ridurre a lungo, finché non avrà assunto la consistenza di una glassa.

Cuocete le bietole in una padella con un filo di olio e una presa di sale, per pochi minuti, finché non saranno appassite.

Mescolate lo yogurt con un goccio di acqua, finché non sarà fluido.

Pulite le fette di ananas e tagliatevi rettangoli di 7x3 cm, spessi circa 0,5 cm.

Tagliate la lingua in rettangoli delle stesse dimensioni.

Montate gli spiedini alternando 1 fetta di ananas e 3 di lingua, fino a inserire 5 fette di ananas e 12 di lingua per ogni spiedino.

Infilzate gli spiedini con un altro stecco da spiedo, per stabilizzarli e maneggiarli con più facilità.

Rifilateli ai bordi, per renderli più regolari.

Rosolate gli spiedini su una piastra calda, con un filo di olio, per circa 4 minuti per lato. In alternativa, cuocetelo sulla brace.

Servite gli spiedini con la glassa di cottura e completate con lo yogurt e foglie di coriandolo fresco.

CONIGLIO CON CREMA DI PEPERONI, OLIVE E CAPPERI

I consigli di Romito: «La ricetta è ben equilibrata, solo non addenserei troppo la crema di peperoni, lasciando la salsa più morbida: aiuta a percepire meglio il peperone ed evitare che sovrasti gli altri ingredienti».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g peperoni gialli
750 g peperoni rossi
4 cipolle
2 gambi di sedano
2 carote
2 cipolle
1 coniglio a pezzetti (1,5 kg)
olive taggiasche snocciolate
capperi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Infornate i peperoni interi a 200 °C per 50 minuti. Negli ultimi 10 minuti, infornate 3 cucchiaini di capperi su un vassoietto, ad asciugare.

Sbucciate intanto 2 cipolle e tagliatele a fette. Rosolatele in un tegame con un filo di olio e sale per circa 10 minuti.

Sfornate i peperoni, privateli di buccia e semi, conservando in una ciotola la loro acqua di rilascio.

Tagliate i peperoni puliti a fette e filtrate l'acqua.

Unite tutto alle cipolle e cuocete per circa 10-12 minuti, finché non si sarà asciugato il liquido nel tegame.

Frullate tutto insieme in un mixer, con un filo di olio, sale e pepe.

Rosolate il coniglio in una casseruola adatta anche al forno con olio, sale e pepe, girando bene tutti i pezzi, per 4-5 minuti.

Pulite i gambi di sedano, le carote e le cipolle rimaste, tagliate tutto a pezzetti e aggiungetelo al coniglio.

Coprite la casseruola con un foglio di alluminio e infornatela a 160 °C per 40 minuti.

Servite il coniglio con la crema di peperoni, completando con i capperi asciugati in forno e 2 cucchiaini di olive.

COPPA DI MAIALE CON BABAGANOUSH E FICHI

I consigli di Romito: «Chi lo desidera, può aggiungere qualche nocciola sbriciolata alla fine per dare croccantezza e contrasto aromatico».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 fette spesse di coppa di maiale
8 fichi freschi
4 melanzane
4 spicchi di aglio
1 cucchiaino di tahina
menta
nocciole
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Infornate le melanzane, intere, a 180 °C per circa 40 minuti.

Sbucciate l'aglio e privatelo del germoglio interno. Fatelo bollire in una casseruola coperto di acqua, a bollore buttate via l'acqua e ripetete l'operazione.

Scolatelo e tritatelo molto finemente.

Sfornate le melanzane e tagliatele a metà, quindi eliminate i semi e ricavate la polpa con un cucchiaino.

Tritatela finemente con un coltello, quindi rosolatela in una padella con un filo di olio, insieme con l'aglio tritato, finché non si sarà asciugata completamente. Serviranno circa 20 minuti: mescolatela spesso e state attenti che non si attacchi troppo.

Spegnete e completate con la tahina, una macinata di pepe e foglie di menta tritata. Unite anche, a piacere, nocciole tostate sminuzzate, ora o alla fine.

Spennellate la carne di olio su tutti i lati, quindi cuocetela su una griglia molto calda per 5 minuti per lato.

Lasciatela riposare coperta per 5 minuti, quindi tagliatela a fette e servitela insieme con il babaganoush e i fichi tagliati a spicchi.

FORMAGGI

Vassoio **Rosenthal**.

PATATE SCHIACCIATE AL TALEGGIO E SPECK

Piatto piano della fonduta
Ginori 1735, vassoio
del pane **Rosenthal**,
vassoio dei formaggi
Maisons du Monde.



«FONDUTA» FREDDA DI CAPRINO AL LIMONE CON FRITTELLE DI BIETOLE



TAGLIERE VALDOSTANO CON PANE NERO E COMPOSTA DI FICHI

PATATE SCHIACCIATE AL TALEGGIO E SPECK

I consigli di Romito:

«Aggiungerei sapore mettendo un ramo di rosmarino e uno spicchio di aglio nell'acqua di cottura delle patate. Quando infornate le patate per la prima volta, poi, cospargetele anche con un po' di parmigiano grattugiato, per una crosticina gustosa».

Cuoca Federica Carucci

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g 6 patate
150 g Taleggio Dop
100 g Speck Alto Adige Igp
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
rosmarino – sale – pepe

Mettete le patate con la buccia in acqua fredda leggermente salata e aromatizzata con 1 ramo di rosmarino. Portate a bollore e cuocete per circa 30-35 minuti.

Scolate le patate, disponetele su una teglia foderata con carta da forno e schiacciatele con un bicchiere.

Spennellatele con un filo di olio, sale, pepe e cospargetele con un trito di aglio di rosmarino e un po' di parmigiano grattugiato.

Infornatele a 200 °C per circa 20 minuti.

Tagliate intanto il taleggio a cubetti e lo speck a listerelle e rosolatele velocemente in padella.

Sfornate le patate, distribuitevi sopra il taleggio e lo speck e infornatele nuovamente per altri 5-7 minuti, finché il taleggio non sarà diventato filante.

Sfornate e completate con lo speck e i dadini di taleggio. Servite subito, completando con pepe fresco.

«FONDUTA» FREDDA DI CAPRINO AL LIMONE CON FRITTELLE DI BIETOLE

I consigli di Romito: «Potete utilizzare gli scarti delle bietole per preparare un brodo vegetale. Fatelo raffreddare e usatelo al posto del latte, per lavorare il caprino. Profumate la pastella con un pizzico di zafferano o curcuma».

Cuoca Federica Carucci

Impegno Medio

Tempo 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g bietole – 200 g farina
260 g acqua frizzante
160 g caprino fresco
olio extravergine di oliva
olio di arachide – zafferano
aglio – limone – sale – pepe

Pulite le bietole separando le foglie dai gambi. Rosolate i gambi in una casseruola con un filo di olio e uno spicchio di aglio. Togliete l'aglio e unite 100 g di acqua naturale.

Cuocete per 10-12 minuti e filtrate.

Fate raffreddare il brodo. Unitene 60 g al caprino, insieme con la scorza di mezzo limone e una presa di sale: lavoratelo fino a ottenere la «fonduta».

Preparate una pastella con farina, acqua frizzante e un pizzico di zafferano.

Tagliate le foglie delle bietole. Immergetele poche per volta nella pastella e friggetele nell'olio di arachide caldo, ottenendo le frittelle.

Salatele e servitele calde, insieme con la «fonduta» di caprino.

TAGLIERE VALDOSTANO CON PANE NERO E COMPOSTA DI FICHI

I consigli di Romito: «Buona scelta di formaggi, ben bilanciati tra gusto dolce e deciso. Per esaltare la fragranza del pane, tostatelo leggermente prima di servirlo. E aggiungerei del pepe rosa alla composta di fichi, per un tocco aromatico in più».

Cuoca Federica Carucci

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30

più 2 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PANE
250 g farina 0
250 g farina integrale
100 g gherigli di noce
100 g fichi secchi
70 g uvetta – 20 g miele
10 g lievito di birra fresco
5 g sale – olio extravergine di oliva
PER LA COMPOSTA DI FICHI
300 g fichi freschi puliti



Insalata freschissima di cetrioli misti e fichi pag. 71 + **Mousse di pesca noce, timo limone e mandorle alla cannella** pag. 84

Con i dolci, ma anche con le insalate di frutta e verdura: lo spumeggiante Moscato d'Asti, con la sua bassa gradazione alcolica e il gusto dolce ben calibrato dall'acidità, offre abbinamenti sorprendenti. Con queste ricette stappate il **Moscato d'Autunno 2024** di Paolo Saracco, che profuma di fiori d'arancio, pesca e timo. 15,50 euro, paolosaracco.it

Tagliere valdostano con pane nero e composta di fichi pag. 80
+ **Crostata di frangipane con uva e spuma di lamponi** pag. 84

Con il tagliere di formaggi, ci piace l'abbinamento regionale con il **Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2022** di La Vrille, un passito intenso e persistente, con aromi di acacia, timo, salvia, miele e mandorla dolce, che si abbinano bene anche con la crostata. 45 euro, lavrille.it

80 g zucchero di canna
succo di limone – sale

PER IL TAGLIERE

100 g Fontina Dop
100 g toma di Gressoney
100 g bleu d'Aoste

PER IL PANE

Sciogliete il lievito in 260 g di acqua e aggiungetelo alle farine. Unite 1 cucchiaino di olio, il miele e il sale. Lavorate il composto finché prende forza, raccoglietelo a palla e lasciatelo lievitare coperto nel forno spento con la luce accesa per circa 2 ore.

Ammorbidite l'uvetta in acqua.

Sminuzzate i fichi e i gherigli di noce.

Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente unendovi l'uvetta strizzata, i fichi secchi e le noci.

Formate una palla, incidetela a croce e lasciatela lievitare ancora per 30 minuti circa.

Infornate la pagnotta a 200 °C per circa 40 minuti.

PER LA COMPOSTA DI FICHI

Sbucciate i fichi e tagliateli a pezzetti.

Metteteli in un pentolino insieme con lo zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale.

Cuocete per circa 20 minuti, finché la composta non sarà addensata e lucida. Lasciatelo raffreddare completamente, in circa 30 minuti.

Affettate la pagnotta, tostate leggermente le fette in padella e servitele con i formaggi affettati e la composta.

DOLCI



MOUSSE DI PESCA NOCE, TIMO LIMONE E MANDORLE ALLA CANNELLA

Piattini dei maritozzi
e vassoio della torta
Ginori 1735.



MARITTOZZI AL CACAO CON CREMA ALLA MENTA E GRANELLA DI CIOCCOLATO



CROSTATATA DI FRANGIPANE CON UVA E SPUMA DI LAMPONI

MOUSSE DI PESCA NOCE, TIMO LIMONE E MANDORLE ALLA CANNELLA

I consigli di Romito: «Attenzione a dosare bene il timo limone, che con le sue note erbacee rischia di sovrastare la pesca».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA MOUSSE

330 g panna fresca
180 g cioccolato bianco
120 g pesca noce
18 g burro di cacao
3 g gelatina alimentare in fogli
1 pesca noce per decorare
½ baccello di vaniglia – timo limone

PER LE MANDORLE

75 g mandorle bianche
50 g zucchero semolato
cannella

PER LA MOUSSE

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.

Frullate la pesca senza sbucciarla con un mixer a immersione (pesate la polpa senza il nocciolo).

Scaldare in una casseruola la purea di pesca con 90 g di panna, i semi della vaniglia e un rametto di timo limone finché non comincia a fremere.

Spegnete e coprite con un coperchio, quindi lasciate in infusione per 10 minuti.

Filtrate tutto e aggiungetevi il burro di cacao fuso nel microonde (o a bagnomaria). Tornate sul fuoco e aggiungete al composto la gelatina strizzata: mescolate per farvela sciogliere e spegnete.

Frullate il composto con un mixer a immersione e lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente.

Montate intanto la panna rimasta, a crema, e incorporatela delicatamente alla mousse di pesca.

Versate il composto in una coppa (o in coppette singole) e mettetelo a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

PER LE MANDORLE

Scaldare lo zucchero con 15 g di acqua, portandolo fino a 117 °C. Aggiungetevi le mandorle e un pizzico di cannella in polvere, quindi spostatevi dal fuoco e mescolate energicamente, finché le mandorle non si saranno sabbiate.

Sminuzzatele parzialmente e spargetele sopra la mousse, insieme con fettine di pesca noce e foglie di timo limone.

MARITOZZI AL CACAO CON CREMA ALLA MENTA E GRANELLA DI CIOCCOLATO

I consigli di Romito: «Farei riposare l'impasto per 1 ora in frigorifero, dopo la prima lievitazione, per migliorare la struttura e gli aromi. E aggiungerei una scorzetta di limone nella crema».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 2 ore e 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER L'IMPASTO

450 g farina Manitoba
290 g latte
80 g gocce di cioccolato fondente
75 g burro – 50 g cacao amaro
30 g zucchero
15 lievito di birra fresco
1 uovo – sale
PER LA CREMA
500 g panna fresca
80 g zucchero semolato
50 g latte – limone
menta fresca
gruè (granella) di cacao

PER L'IMPASTO

Raccogliete nella planetaria la farina, il latte, l'uovo, lo zucchero, il lievito sbriciolato e il cacao. Lavorate finché il composto non prende forza.

Unite quindi il burro e il sale e lavorate finché non si saranno perfettamente incorporati. Unite anche le gocce di cioccolato, raccogliete l'impasto a palla, mettetelo in una ciotola, copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare per 40 minuti, poi mettetelo in frigo a consolidare per 1 ora.

Spezzate poi l'impasto in palline da 60 g circa (ne verranno 8), ruotatele bene sotto le mani (pirlatura) e disponetele su una teglia foderata con carta da forno.

Lasciatele lievitare ancora fino al raddoppio (circa 1 ora nel forno spento con un pentolino di acqua calda). **Infornatele** a 180 °C per 15 minuti.

PER LA CREMA

Scaldare il latte con lo zucchero



Maritozzi al cacao con crema alla menta e granella di cioccolato pag. 84

Serve un vino dolce, con note balsamiche che richiamino quelle delle menta, come l'**Erbaluce di Caluso Passito Alladium 2019** di Cieck. Dopo il lungo affinamento in piccole botti di rovere, sa anche di miele e di limone candito. Servitelo sui 12 °C. 25,50 euro, cieck.it

e una scorza di limone, fino a che non comincia a fremere. Spegnete e lasciate raffreddare fino a 70 °C, poi unite un ciuffo di menta fresca (una decina di foglie) e lasciate in infusione fino a completo raffreddamento. Fate raffreddare in frigorifero per 10-15 minuti.

Filtrate e versate tutto in una ciotola insieme con la panna fredda e montatela con le fruste elettriche.

PER I MARITOZZI

Tagliate a metà i maritozzi, farciteli con la panna alla menta e guarnite con foglioline di menta e gruè di cacao.

CROSTATA DI FRANGIPANE CON UVA E SPUMA DI LAMPONI

I consigli di Romito: «Interessante il gioco di strutture tra frolla, frangipane e spuma. Consiglierei di tostare leggermente le mandorle amare prima di polverizzarle, per esaltarne il profumo».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 2 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA FROLLA

125 g farina 00
75 g burro freddo
50 g zucchero
2 tuorli – vaniglia
scorza di limone
sale

PER LA CREMA FRANGIPANE

150 g uva nera o fragola
80 g burro
80 g farina di mandorle
70 g zucchero
10 g fecola
5 g mandorle amare
2 uova

PER LA MERINGA

165 g zucchero semolato

80 g albumi

PER LA SPUMA DI LAMPONI

200 g lamponi

150 g panna fresca

75 g meringa

6 g gelatina alimentare in fogli

10 lamponi per decorare

mandorle a lamelle

PER LA FROLLA

Mescolate il burro con lo zucchero, in un impasto, poi unite i tuorli, i semi di mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezzo limone. Incorporate infine la farina e lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendetelo tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di 0,5 cm. Mettete la frolla in frigorifero a consolidare per almeno 2 ore (meglio ancora se la fate la sera prima).

PER LA CREMA FRANGIPANE

Amalgamate il burro con lo zucchero, utilizzando una frusta, incorporate le uova uno per volta, sempre mescolando con la frusta, infine la fecola, la farina di mandorle e le mandorle amare, tostate e frullate.

PER LA TORTA

Mettete la frolla in uno stampo ø 22 cm, leggermente svasato: foderate prima il fondo tagliando il disco a misura, poi i bordi, con strisce di pasta, facendole bene aderire alla base. Rifilate i bordi.

Versate la crema frangipane nella tortiera e completate con l'uva.

Infornate la torta a 180 °C per circa 35-40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare per circa 30 minuti.

PER LA MERINGA

Scaldare lo zucchero con 25 g di acqua fino a 121 °C. Montate intanto l'albume e versatevi lo sciroppo a filo continuando a montare finché il composto non sarà tornato a temperatura ambiente.

PER LA SPUMA DI LAMPONI

Idratate la gelatina in acqua fredda.

Frullate i 200 g di lamponi con un mixer a immersione, poi filtrate la purea ottenuta.

Pesatene 150 g, scaldatene metà e scioglietevi la gelatina strizzata.

Riunitela alla purea fredda e aggiungetevi 75 g di meringa.

Montate a crema la panna e incorporatela al composto.

Completate la torta con la spuma di lamponi e decorate con lamponi e mandorle a lamelle.



CHE COSA ABBIAMO IMPARATO

Stare ai fornelli con Niko Romito è come seguire un corso accelerato di cucina. Ecco alcuni spunti interessanti

La nostra giornata con Niko Romito è stata una vera e propria masterclass, ricca di condivisione e dialogo. Molti suggerimenti li trovate nelle introduzioni alle ricette, a ognuna delle quali Romito ha aggiunto un tocco personale. Qui di seguito, invece, alcuni consigli più generali, emersi durante il confronto con il nostro team.

RISOTTI Soffritto o non soffritto? Dipende semplicemente dal risultato che si vuole ottenere. Piuttosto: perché mantecarlo sempre solo con burro e parmigiano? Per esempio, un risotto con le zucchine provate a mantecarlo con amido di riso o pasta di riso stracotto e frullato, e olio extravergine.

INFUSIONI CON LE ERBE Quando le preparate, in olio, in brodi o ristretti, non superate i 70 °C, altrimenti le erbe aromatiche acquistano un sapore di fieno.

ROSOLATURE A casa se ne fanno tante, con la carne soprattutto: consiglio di utilizzare l'olio di semi, che dà un risultato più croccante senza invadere con il sapore. Inoltre, a metà rosolatura, eliminate l'olio usato, pulite la padella, unite nuovo olio ed erbe aromatiche e terminate la rosolatura: la carne prenderà un profumo incredibile dalle erbe, senza che si brucino.

BRODI VEGETALI Perché siano più saporiti, tostate in una casseruola, a fuoco vivo, le verdure con un filo di olio e uno spicchio di aglio. Poi aggiungete l'acqua e cuocete.



FOCACCIA BARESE A TUTTE LE ORE

Non esiste Puglia senza focaccia. A Bari scandisce i ritmi delle giornate, un morso dopo l'altro

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

La Puglia è la patria indiscussa delle focacce. Tra la *puddica* brindisina e quella a libro di Sammichele di Bari, il ruolo da protagonista spetta certamente alla barese. Soffice, arricchita dai pomodori che le conferiscono umidità e sapore e profumata da tanto origano, nel capoluogo la focaccia si gusta a fette come merenda di metà mattinata, si addenta a pranzo, è il perfetto (e ghiotto) spezzafame del pomeriggio e l'accompagnamento delle pietanze la sera a cena. A renderla unica, l'utilizzo nell'impasto della semola di grano duro, la stessa che caratterizza il famoso pane

di Altamura Dop. Non a caso: sembrerebbe infatti che la focaccia barese sia nata proprio dall'idea di non buttare gli avanzi dell'impasto del pane e dall'esigenza dei contadini di un pasto nutriente – per ritempersi dopo le fatiche del lavoro nei campi – e facile da preparare con gli ingredienti che avevano sempre a disposizione. Avanzo della pasta di pane, pomodori, origano, talvolta olive schiacciate, sale e abbondante olio extravergine d'oliva: tanto è bastato per rendere la *fecàzze* (*o fcazz*), in dialetto pugliese, il simbolo culinario dell'intera regione.

Coltello **Coltellerie Berti**, fondo di tessuto **Fischbacher 1819**.

A fianco e nella pagina successiva, **Fulvio Marino** con grembiule **Borderline Delta**.



FOCACCIA BARESE

PUGLIA

Impegno Medio

Tempo 1 ora di lavorazione
più 3 ore e 30 minuti di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 3 FOCACCIE

700 g pomodorini a grappolo

300 g farina tipo 0

200 g semola di grano duro

6 g lievito fresco di birra

olio extravergine di oliva – sale

Tagliate i pomodorini a metà e metteteli da parte (1). In una ciotola capiente iniziate a impastare la farina e la semola con 310 g di acqua e il lievito.

Quando l'impasto sarà diventato liscio e omogeneo, incorporate gradualmente altri 30 g di acqua, poi aggiungete 12 g di sale e 50 g di olio. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo energicamente fino a ottenere una consistenza morbida e setosa.

Lasciate lievitare per due ore a temperatura ambiente coperto.

Terminata la prima lievitazione, dividete l'impasto in 3 porzioni.

Sistamate ogni porzione in una teglia di circa 20 cm di diametro, ben unta di olio (2), e lasciate lievitare coperto per altri 30 minuti a temperatura ambiente (3).

Trascorso questo tempo, allargate delicatamente l'impasto con le dita (4).

Distribuitevi sopra i pomodorini (5), posizionandoli con la buccia rivolta verso l'alto e la polpa verso il basso.

Irrorate con abbondante olio extravergine di oliva. Fate lievitare ancora per un'ora a temperatura ambiente.

Salate e cospargete generosamente di origano la superficie (6). Cuocete le focacce in forno preriscaldato a 240 °C per 18-20 minuti, finché non risulteranno ben dorate.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dal taglio dei pomodorini alla stesura dell'impasto, per finire con la farcitura.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.



SEMOLA DI GRANO DURO

La farina di grano duro, conosciuta anche come semola, si ricava dalla macinazione del *Triticum durum*.

Ha una grana più grossa rispetto alla farina di grano tenero e un colore giallo ambrato che conferisce ai prodotti da forno una tinta dorata. Ha un contenuto proteico elevato e un glutine tenace ma poco estensibile: l'impasto dei pani fatti con grano duro – come il pane di Altamura – è meno elastico rispetto ai pani fatti con farina di grano tenero.

DAL 10 AL 12 OTTOBRE
VIENI AD ASSAGGIARE
IL TIRAMISÚ PIÚ BUONO DEL MONDO



Tiramisú World Cup – Treviso Centro Storico, 10-12 ottobre



Maggiori info nel nostro sito
www.tiramisuworldcup.com

*Gare
Degustazioni
Cooking class
Laboratori
Talks*

Seguici su



Un progetto di

TWISSEN





**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
AI DUE POMODORINI**

*Per celebrare
la più amata dagli
italiani in tutte le sue
forme e condimenti con
ricette rivisitate, nuovi
abbinamenti di ingredienti
e metodi di cottura
alternativi*

È PRONTA!

RICETTE **ARIANNA CONSIGLIO,
SARA FOSCHINI, ELENA SPISNI**
TESTI **FEDERICA SOLERA, VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**
STYLING **BEATRICE PRADA**



**BALANZONI FRITTI
CON CREMA
DI PARMIGIANO**



**INSALATA
DI PASTA
ALLA NORMA**

**LA REGOLA
UNO, DIECI, CENTO**

Per sapore equilibrato e cottura ottimale ricordate questa regola: 1 litro di acqua con 10 g di sale, ogni 100 g di pasta.

TRADIZIONE BOLOGNESE

Nelle vecchie osterie le tagliatelle al ragù venivano servite con cipollotti o fettine di cipolla, a parte, da mangiare ogni tanto tra un boccone e l'altro: un abbinamento rustico, capace di esaltare i sapori del piatto.

EVVIVA LA CHITARRA

Nella prima foto del servizio c'è la nostra interpretazione dei classici spaghetti al pomodoro: li abbiamo preparati con la chitarra, per avere una consistenza più corposa, e conditi con pomodorini gialli, per una nota dolce, e con scorza di limone per un piacevole contrasto acidulo.

**TAGLIATELLE
AL RAGÙ**

Nella foto di apertura,
forchetta della pasta
ai due pomodorini
Steelite International
distribuito da **FSG Italia**.

Piatto **Maisons du Monde**, cucchiaino **Sambonet**. A fianco, piatto delle linguine alle vongole **Steelite International** distribuito da **FSG Italia**.

PIZZOCCHERI D'ESTATE

UN TOCCO DI FRESCHEZZA

La celebre pasta valtellinese, a base di farina di grano saraceno, è qui proposta in una ricetta da servire a temperatura ambiente, con ingredienti più leggeri e di stagione: le patate diventano una crema, il casera è sostituito dalla stracciatella e la verza dai fagiolini.

**LINGUINE
CON LE VONGOLE**

PROFUMO DI MARE

Terminando la cottura delle linguine nel liquido delle vongole (questa tecnica va bene anche per le altre conchiglie e gli altri formati di pasta), si concentra il sapore marino e iodato. Il lemon grass e il sommacco regalano al piatto un'inedita sfumatura agrumata.

TROFIE AL PESTO GELATO

Nella pagina a fianco,
forchetta degli spaghetti
al limone **Steelite**
International distribuito
da **FSG Italia**.

CELEBRAZIONE DI UN CLASSICO

Ecco la nostra versione della famosa ricetta dello chef Peppe Guida, dell'Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense (NA).

Facile da replicare a casa, del limone valorizza anche le foglie che vengono essiccate e ridotte in una profumata polvere. Provatela anche su bruschette, pesce e insalatone.



**SPAGHETTINI
AL LIMONE**



CANNELLONI
PREZZEMOLATI
AL FORNO
CON BACCALÀ

PASTA ALL'UOVO IN 3 MOSSE

1. Sbattete con la forchetta tuorlo e albume all'interno della fontana per creare una crema omogenea prima di incorporare la farina: se vedete le bolle state lavorando bene.
2. Usate la spatola (o raschietto, come dicono a Bologna) per compattare l'impasto.
3. Impastate con le mani solo alla fine, per un risultato ottimale. Prestate attenzione a richiudere sempre il panetto su se stesso a metà in modo da avere un solo punto di chiusura.



Arianna Consiglio

Catanese del 1996, il liceo scientifico, prima, l'Alma, poi. Dopo esperienze in ristoranti stellati, come Guido da Costigliole, Contraste e Piazza Duomo, gestisce Exit Pastificio Urbano. Oggi lavora a Milano da Cucina Franca. La sua versione degli spaghetti con le vongole ci ha conquistato.



Elena Spisni

Bolognese Doc energica e sorridente. La pasta fresca scorre nelle sue vene e dopo anni di studio e lavoro nella comunicazione del food & beverage, oggi si dedica alla sua passione condividendola sui social come @bastachesiapasta e tenendo corsi in tutta Italia e all'estero.



Sara Foschini

La nostra cuoca di redazione ha una predilezione per la pasta e i sapori del Sud, che questa volta ci ha proposto in versione estiva, con l'insalata di pasta alla Norma. Del resto, anche se la vita e l'amore l'hanno portata a Milano, ha un cuore che batte a Napoli.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI DUE POMODORINI

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodorini rossi
500 g pomodorini gialli
320 g spaghetti alla chitarra
1 limone non trattato
basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate i pomodorini rossi a metà, conditeli con un pizzico di sale e la scorza di limone tagliata a listarelle; poneteli in un colino e lasciateli scolare per 30 minuti, quindi eliminate la scorza di limone; frullateli e setacciate la salsa ottenuta; conditela, infine, con olio e pepe, regolando eventualmente di sale. **Frullate** i pomodorini gialli con un filo di olio e un pizzico di sale, setacciate la salsa ottenuta e cuocetela in una padella, con un filo di olio, per 20 minuti. **Cuocete** gli spaghetti alla chitarra, scolandoli un paio di minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione e mantecateli nella padella con la salsa di pomodorini gialli, aggiungendo ancora un filo di olio e un mestolino della loro acqua di cottura. Distribuite gli spaghetti nei piatti, completando con la salsa di pomodorini rossi e foglie di basilico fresco.

BALANZONI FRITTI CON CREMA DI PARMIGIANO

Cuoca Elena Spisni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 8 ore di raffreddamento e riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO
200 g mortadella (senza pistacchio)
150 g ricotta mista (mucca e pecora)
50 g Parmigiano Reggiano Dop
pepe
PER LA PASTA
240 g farina 00
30 g spinaci lessati e strizzati
2 uova
PER LA CREMA DI PARMIGIANO
200 g latte
70 g Parmigiano Reggiano Dop

20 g burro
15 g farina
olio di arachide
sale – pepe

PER IL RIPIENO

Frullate la mortadella tagliata a cubetti con la ricotta, tamponata con un foglio di carta da cucina, e il parmigiano grattugiato, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiustate di pepe. Raccogliete il ripieno in una tasca da pasticciere e fate riposare in frigorifero per 8 ore.

PER LA PASTA

Frullate le uova con gli spinaci ben strizzati. Formate una fontana con la farina sulla spianatoia e versatevi al centro il composto di uova e spinaci. Iniziate a incorporarlo gradualmente usando una forchetta, proseguite poi con una spatola e finite di impastare con le mani. **Avvolgete** la pasta con la pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. **Stendete** la pasta con la macchinetta (tacca 5) oppure a mano tenendola non troppo sottile.

Dividete la sfoglia in quadrati 5x5 cm (normalmente il balanzone è 7x7 cm), ponete al centro una noce generosa di ripieno e chiudete così i balanzoni: inumidite con un dito due lati del quadrato di pasta, ripiegate lungo la diagonale ottenendo un triangolo, fate coincidere bene i bordi e uscire tutta l'aria. Create la pancia del raviolo avvolgendo gli estremi del triangolo sulle dita schiacciando bene dove la pasta si sovrappone. Infine piegate l'angolo di pasta rimasto libero per ottenere la tipica forma simile a un tortellino.

PER LA CREMA DI PARMIGIANO

Preparate una besciamella sciogliendo il burro a fuoco lento in una casseruola, aggiungete la farina e tostate, poi unite il latte precedentemente intiepidito mescolando con una frusta mentre si addensa.

Togliete dal fuoco, aggiungete il parmigiano, aggiustate di sale e pepe.

Portate a 170 °C l'olio di arachide in una piccola casseruola con i bordi alti, friggetevi i balanzoni 5 alla volta, fino a doratura, cioè per circa 2 minuti.

Scolate a mano a mano i balanzoni su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso, salate leggermente.

Servite subito i balanzoni caldi con la crema di parmigiano. →

INSALATA DI PASTA ALLA NORMA

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodorini ciliegia
320 g fusilloni
2 melanzane viola
ricotta salata
zucchero a velo
basilico – timo
olio extravergine di oliva – sale

Dividete i pomodorini a metà, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno, spolverizzateli con zucchero a velo setacciato, insaporite con rametti di timo e infornateli a 180 °C per 20 minuti.

Tagliate le melanzane a cubotti e friggetele in abbondante olio extravergine di oliva ben caldo, finché non saranno completamente dorate, quindi scolatele su carta da cucina e salatele.

Cuocete i fusilloni in abbondante acqua bollente salata per la metà del tempo di cottura riportato sulla confezione, quindi scolateli e raffreddateli rapidamente sotto l'acqua corrente.

Mescolate le melanzane con i pomodorini e una bella manciata di foglie di basilico spezzettate; completate con un'abbondante grattugiata di ricotta salata e servite.

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 2 cipolle bionde
400 ml Lambrusco
320 g tagliatelle – 300 g 4 carote
250 g polpa macinata di manzo
250 g polpa macinata di maiale
o pasta di salsiccia
130 g concentrato di pomodoro
100 g 1 gambo di sedano – 40 g burro
1 cipolla rossa di Tropea
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate le cipolle bionde, le carote e il sedano, tritate e rosolate tutto in un tegame con 4 cucchiaini di olio e un pizzico di sale per 10 minuti, finché non saranno appassite e leggermente dorate. Unite le carni macinate, mescolate e lasciatele rosolare, sgranandole bene e regolando di sale e di pepe; aggiungete il concentrato di pomodoro, mescolate ancora, quindi sfumate con il Lambrusco e proseguite la cottura per 2 ore, a fiamma bassa.

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata per un paio di minuti, finché non cominceranno a venire a galla.

Trasferite il ragù in una padella ampia, tuffatevi le tagliatelle e mantecatele, unendo il burro freddo di frigorifero. Servitele accompagnando con la cipolla di Tropea a fettine, in piattini a parte.

PIZZOCCHERI D'ESTATE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g patate – 400 g fagiolini
320 g pizzoccheri
150 g burro
130 g stracciatella
limone non trattato – sale – pepe
basilico – olio extravergine di oliva

Lavate le patate e cuocetele intere con la buccia in abbondante acqua. Sbucciatele, tenetene da parte circa 150 g e frullate le altre con un pizzico di sale, 50 g di stracciatella, 3 cucchiaini di latte della stracciatella e un paio di cucchiaini di olio.

Tagliate a cubetti la patata tenuta da parte e conditela con un filo di olio.

Mondate i fagiolini, divideteli in 2-3 parti e cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti, quindi unite i pizzoccheri e proseguite la cottura per altri 10 minuti, poi scolate tutto.

Sciogliete il burro in una padella e lasciatevi insaporire i pizzoccheri con i fagiolini per un paio di minuti.

Distribuite la crema di patate nei piatti, adagiatevi sopra i pizzoccheri con i fagiolini, completate con il resto della stracciatella a ciuffetti, la patata a cubetti, foglioline di basilico fresco, una grattugiata di scorza di limone e una macinata di pepe.

GLI INDISPENSABILI

CHE SFOGLIA!

Mestolo per spaghetti
in acciaio inossidabile.
di **Alessi**. alessi.com

Spianatoia in legno
di **Tescoma** della linea
Delicia. tescomaonline.com

Si chiama Klockren
il versatile colapasta
di **Ikea**. ikea.com

Paletta di **OXO**.
Distribuita da **KÜNZL**.
shop.kunzigroup.com

La nuova macchina
Atlas+ di **Marcato**.
per stendere e tagliare
lasagne, fettuccine,
tagliolini e spaghetti.
marcato.it

Chitarra in legno
di faggio di **Tagliapasta**.
Per preparare i famosi
spaghetti abruzzesi.
tagliapasta.com

Impastatrice **Smeg**. smeg.com
Matterello in legno di iroko.
Lungo 100 cm di **Tagliapasta**.
tagliapasta.com

LINGUINE CON LE VONGOLE

Cuoca Arianna Consiglio

Impegno Facile

Tempo 30 minuti più 1 ora e 30 minuti
per spurgare le vongole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole – 320 g linguine
1 gambo di lemongrass
vino bianco secco – sale
sommacco (*Rhus coriaria*,
una spezia dal sapore agrumato
e acidulo) – olio extravergine di oliva

Congelate il lemongrass.

Fate spurgare le vongole in una ciotola
con acqua e sale per 30 minuti,
poi cambiate l'acqua e ripetete
il procedimento per altre 2 volte.

Raccogliete le vongole in una padella
con un filo di olio e un bicchiere di vino
bianco, chiudete con il coperchio
e lasciate che si aprano.

Filtrate l'acqua di cottura delle
vongole attraverso un colino a maglie
fini foderato di cotone idrofilo.

Cuocete le linguine in abbondante
acqua salata per la metà del tempo
riportato sulla confezione, quindi
scolatele e finite la cottura in una padella
con l'acqua filtrata delle vongole,
mantecandola con 4 cucchiaini di olio;
se l'intingolo si asciuga troppo, unite
un paio di mestolini dell'acqua di cottura
delle linguine. Spegnete la fiamma,
aggiungete le vongole, quindi distribuite
nei piatti e completate con una grattugiata
di lemongrass ghiacciato e pizzico
di sommacco.

TROFIE AL PESTO GELATO

Cuoca Sara Foschini

Impegno Facile

Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

580 g latte parzialmente scremato
320 g trofie
70 g olio extravergine di oliva
50 g Parmigiano Reggiano Dop
grattugiato
50 g foglie di basilico
30 g pinoli
20 g pecorino grattugiato
20 g miele di acacia
3 g aglio
sale

Frullate 40 g di foglie di basilico
con 15 g di pinoli, il parmigiano,
il pecorino, l'aglio tagliato
a pezzetti e un pizzico di sale;
unite poi l'olio, il latte e il miele,
continuando a frullare. Trasferite
questo composto nella gelatiera
e preparate il gelato, seguendo
le istruzioni della vostra macchina.

Tostate 15 g di pinoli in una padella.

Cuocete le trofie in abbondante
acqua bollente salata secondo i tempi
riportati sulla confezione; scolatele
e conditele con un filo di olio.

Distribuite le trofie nei piatti,
conditele con il gelato al pesto,
unite i pinoli tostati e le foglie
di basilico rimaste e servite.

SPAGHETTINI AL LIMONE

Cuoca Sara Foschini

Impegno Facile

Tempo 40 minuti
più una notte di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g spaghetti
130 g provolone del monaco
grattugiato
25 g foglie di limone non trattate
4 limoni non trattati
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lavate bene le foglie di limone,
asciugatele, adagiatele su una teglia
rivestita con carta da forno e infornate
a 60 °C per 8 ore (in alternativa
si possono essiccare anche al
microonde). Frullatele con un frullatore
potente e setacciatele con un colino
a maglie fini, ottenendo una polvere.

Tagliate le scorze dei limoni
a striscioline, eliminando la parte bianca.
Mettetele in infusione in 700 ml di acqua
per tutta la notte, a temperatura
ambiente, coprendo il contenitore
con una pellicola. Filtrate l'acqua,
eliminando le scorze.

Portate a bollore l'acqua di limone
in un tegame largo abbastanza
per contenere gli spaghetti sdraiati.
Aggiungete la pasta, una presa di sale
e un filo di olio e portate a cottura,
scuotendo la pasta nel tegame finché
non comincerà ad ammorbidirsi, quindi
cominciate a mescolare delicatamente
per non rompere gli spaghetti.
Spegnete la fiamma e mantecate
con il provolone, regolando di sale.
Distribuite gli spaghetti nei piatti
e completate con un filo di olio,
una macinata di pepe e la polvere
di foglie di limone.

CANNELLONI PREZZEMOLATI
AL FORNO CON BACCALÀ

Cuoca Elena Spisni

Impegno medio

Tempo 1 ora e 40 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA BESCIAAMELLA
400 g latte – 40 g burro
35 g farina
noce moscata
sale – pepe



PER IL RIPIENO

300 g baccalà dissalato e lessato

200 g patate lessate

aglio

timo

olio extravergine di oliva

PER LA PASTA E PER COMPLETARE

200 g farina 00

2 uova

Parmigiano Reggiano Dop

grattugiato

prezzemolo

sale – pepe

PER LA BESCIAMELLA

Sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete la farina e tostatela, unite il latte tiepido mescolando con una frusta per evitare i grumi, proseguite fino a che non si sarà addensata. Unite sale, pepe e noce moscata.

Coprite con pellicola a contatto.

PER IL RIPIENO

Eliminate la pelle del baccalà e rosolatelo in una padella con olio, 1 spicchio di aglio e 3 rametti di timo.

Raccogliete le patate sbucciate in una ciotola, unite il baccalà e amalgamate bene. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere e lasciate in frigorifero.

PER LA PASTA E PER COMPLETARE

Lavate e mondate un bel ciuffo di prezzemolo; asciugate e tritate le foglie finemente, poi distribuite il trito su un foglio di carta da cucina.

Formate sulla spianatoia una fontana con la farina, rompete le uova al centro e sbattete con la forchetta, aggiungete 2 cucchiai generosi di prezzemolo e amalgamate inglobando progressivamente la farina, proseguite aiutandovi con la spatola e infine lavoratelo con le mani fino a che non avrete ottenuto una pasta liscia. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare 30 minuti.

Stendete la pasta con la macchinetta (tacca 6), ricavate 12 rettangoli di 15x9 cm, sbianchiteli in acqua leggermente salata. Stendeteli su carta da cucina.

Distribuite il ripieno in strisce sulla pasta, formate i cannelloni e sigillateli bene.

Distribuite 2 cucchiai di besciamella in una pirofila, accomodatevi i cannelloni, coprite con il resto della besciamella, ultimate con pepe e parmigiano grattugiato.

Infornate a 200 °C statico per 15 minuti e completate con 5 minuti di grill.

NEL BICCHIERE

SCELTI PER VOI



1. Spaghetti alla chitarra ai due pomodorini

Quello tra i primi piatti con il pomodoro e i vini rosati è sempre un matrimonio ben riuscito. In questo caso, abbiamo trovato il **Sangiovese Rosato Filarino 2024** di Poderi dal Nespole perfetto anche per valorizzare la texture degli spaghetti alla chitarra: ha profumi di rosa, melagrana e arancia e un gusto persistente ed equilibrato. **9 euro, poderidalnespoli.it**

2. Balanzoni fritti

Questi golosi bocconcini fritti, dal ripieno saporito, chiamano una bollicina metodo classico di buona struttura, come il **Pinot Nero Pas Dosé Roccapietra Zero 2019** di Scuropasso che affina per cinque anni sui lieviti. Verticale e freschissimo, supporta bene anche la salsa di accompagnamento. **31 euro, scuropasso.it**

3. Insalata di pasta alla Norma

Ci ha convinto l'abbinamento regionale con un Frappato, rosso dal frutto squillante e dalla beva travolgente. **Provate il Sole e Terra 2023** di Cantina Horus, biologico, fruttato, speziato e succoso, con solo 12,5% di alcol. Servitelo sui 14 °C. **18 euro, cantinahorus.com**

4. Tagliatelle al ragù

Non c'è abbinamento più classico che quello con un Lambrusco, vino che compare anche tra gli ingredienti della ricetta. È adatto il **Grasparossa di Castelvetro Secco Tre Medaglie** di Cavicchioli, con fragranti profumi di ciliegia e un gusto fresco ed equilibrato. Al super. **6 euro, cavicchioli.it**

5. Pizzoccheri d'estate

Se l'abbinamento con i pizzoccheri classici vuole un rosso di Valtellina, abbiamo giocato

per sottrazione con **Quel Rusè 2024** di Marino Lanzini, sempre a base di uva chiavennasca, ma vinificata in rosa: è fresco, leggero e persistente, con delicati profumi di fragole e di rose. **15 euro, tel. 3200989012**

6. Linguine con le vongole

Bianco, giovane e leggermente aromatico: è questo l'identikit del vino ideale per la pasta con le vongole. Provate il **Pinot Grigio 2024** di Villa Minelli, con intensi profumi di mela, pera e frutta tropicale e un gusto fresco, morbido, leggermente salino. **12 euro, villaminelli.it**

7. Trofie al pesto gelato

Le trofie al pesto hanno tra i compagni più fidati il Vermentino ligure. Per questa versione estiva, ne abbiamo scelto uno tipico, semplice con solo 12,5% di alcol: l'**Etichetta Grigia 2024** di Lunae Bosoni profuma di agrumi e di erbe mediterranee e ha un gusto morbido, ben integrato con la sapidità. **13,50 euro, cantinelunae.com**

8. Spaghettoni al limone

Freschi e cremosi, questi spaghettoni stanno bene con un vino di pari caratteristiche, come il **Lugana Metodo Classico Brut** di Zenato, che si fa ricordare per il perlage elegante, l'equilibrata acidità e le sue note agrumate che ben si accordano con la ricetta. **20 euro, zenato.it**

9. Cannelloni prezzemolati al forno con baccalà

Stappate un bianco leggero e leggiadro, come lo **Zorba 2023** di Marta Valpiani: è un rifermentato in bottiglia a base di uva trebbiano col fondo, con fragranti profumi di crosta di pane e un gusto fresco che invoglia a una beva spensierata. **15,50 euro, martavalpiani.it**

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETAAdizem



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.

A photograph of three men standing against a solid blue background. The man on the left is bald with a beard, wearing a brown blazer over a light shirt. The man in the center has dark hair and is wearing a white button-down shirt. The man on the right has dark hair and a mustache, wearing a dark jacket over a blue shirt. All three are holding snifter glasses filled with a yellow liquid, likely wine, and looking towards the camera.

TUTTI DICONO PROSECCO

*Ma quanti sanno veramente capire quando è buono?
Abbiamo chiesto ai tre Master of Wine italiani, Gabriele Gorelli,
Andrea Lonardi e Pietro Russo, di raccontarci il mondo delle
bollicine italiane e di rivelarci come scegliere la bottiglia giusta*

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA

«Il Prosecco è l'unico spumante che non vuole essere uno Champagne». La frase, pronunciata dal produttore Gianluca Bisol, sembra una battuta, ma è verità. Sì, perché questo vino ha conquistato il mondo, fagocitando con il suo nome le altre bollicine, tanto che spesso (erroneamente) i consumatori chiedono un Prosecco del Trentino o di Franciacorta. Ma come è scoppiato questo boom? «Nel giro di pochi decenni il Prosecco ha compiuto un salto straordinario, trasformandosi in un fenomeno globale, capace di ridefinire il posizionamento stesso dello spumante», racconta Pietro Russo. «A questo vino si deve il merito di aver modificato radicalmente la percezione delle bollicine: da prodotti legati al lusso e alle celebrazioni straordinarie, a bevande popolari, quotidiane e trasversali, perfettamente inserite nello stile di vita contemporaneo, in cui "l'everyday celebration" è diventata una cifra culturale».

«Nonostante una reputazione qualitativa spesso percepita come inferiore rispetto ai Metodo Classico, il Prosecco ha saputo conquistare e fidelizzare un pubblico ampio e diversificato, attratto da un prodotto accessibile, piacevole e coerente con le nuove abitudini di consumo», aggiunge Andrea Lonardi. «L'evoluzione del gusto ha giocato un ruolo determinante: negli ultimi anni si è affermata una predilezione per vini freschi, fragranti, leggeri e immediatamente godibili. Il Prosecco ha risposto perfettamente a questa tendenza, capitalizzando i grandi cambiamenti socio-culturali ed economici e affermandosi come modello enologico di successo internazionale. Le sue caratteristiche sensoriali e gustative – come il basso grado alcolico, la garbata aromaticità, una sapidità rinfrescante e la cremosità della bollicina, spesso accompagnata da una morbidezza zuccherina – lo rendono un vino versatile e trasversale, perfetto in ogni momento della giornata».

Cosa cambia tra un Metodo Classico e un Metodo Charmat?

«Capire la differenza tra questi due mondi è fondamentale per fare scelte consapevoli e godersi meglio ciò che si beve», spiega Gabriele Gorelli. «La differenza principale sta nel "luogo" dove avviene la seconda fermentazione, cioè il processo che crea le bollicine. Nel

Metodo Charmat, il vino rifermenta in autoclave (grandi contenitori in acciaio inox a pressione). Questo processo consente di preservare gli aromi varietali dell'uva, dando vita a vini freschi, floreali e fruttati, con un corpo snello e una struttura leggera. Nel Metodo Classico, invece, la rifermentazione avviene in bottiglia e dura molto più a lungo. Il risultato? Spumanti più complessi e strutturati, dai profumi evoluti, con una bollicina più fine e una maggiore profondità gustativa». «Anche l'occasione di consumo è importante», sottolinea Lonardi. «Un aperitivo tra amici, un pranzo informale, un brindisi in piedi: sono tutte occasioni perfette per uno spumante Charmat, agile e immediato; ma se si passa a una cena con piatti più complessi, il Metodo Classico esprimerà tutto il suo potenziale. Anche gli abbinamenti gastronomici aiutano nella scelta: gli Charmat accompagnano bene crudi leggeri, verdure, primi piatti semplici o piatti asiatici dai profumi delicati; i Metodo Classico reggono anche piatti strutturati».

Come si fa a scegliere un buon Prosecco tra la marea di bottiglie in vendita?

«Il primo passo per una scelta consapevole è accertarsi che si tratti effettivamente di un Prosecco, e non di un

generico spumante "proseccoide", che ne richiama lo stile ma non appartiene alla denominazione», dice Russo. «Non tutti i Prosecco, però, sono uguali: esiste una piramide qualitativa che si fonda sulla distinzione tra viticoltura di pianura e viticoltura collinare. La prima, tipica delle aree più estese della Doc, consente una gestione più efficiente e meccanizzata dei vigneti, con costi di produzione contenuti. Questo modello garantisce volumi importanti e prezzi competitivi, ma tende ad alimentare una percezione del Prosecco come prodotto "standard", facilmente replicabile. Diversa è la realtà della viticoltura collinare, in particolare nella denominazione di Conegliano Valdobbiadene, dove le pendenze, la variabilità dei suoli e le forti escursioni termiche impongono una viticoltura fatta di lavoro manuale, rese più basse e costi più alti. Il risultato è un Prosecco di maggiore espressività e carattere, in cui il terroir lascia un'impronta evidente nel bicchiere».

Quali sono le zone italiane più vocate alla spumantizzazione?

«Per quanto riguarda il Metodo Charmat, al Conegliano Valdobbiadene si aggiunge la piccola Docg dell'Asolo Prosecco Superiore che produce vini raffinati, discreti ed eleganti», concordano i tre Master of Wine. «Per quanto riguarda i Metodo Classico, l'Alta Langa è forte di vigneti ad alta quota coltivati a Pinot Nero e Chardonnay; il clima fresco e le forti escursioni termiche favoriscono acidità e finezza. L'Oltrepò Pavese vanta colline marnose e un'importante tradizione sul Pinot Nero, di cui è uno dei maggiori bacini in Europa. Qui gli spumanti hanno un profilo più ampio e cremoso e una struttura gastronomica. In Franciacorta il clima mite e i suoli drenanti donano uve con buon equilibrio acido-zuccherino, per vini che si distinguono per finezza e armonia. A Trento si producono spumanti di montagna, precisi e freschi, figli di vigneti coltivati tra i 400 e i 700 metri su suoli dolomitici. Sull'Etna, il Metodo Classico si fa su suoli sabbiosi e vulcanici con caricante e nerello mascalese: gli spumanti sono salini, agrumati, affilati. I Metodo Classico della denominazione Lessini Durello richiedono lunghe permanenze sui lieviti e si distinguono per acidità, longevità e salinità».

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (al centro) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (a destra) nel 2023 e da Pietro Russo (a sinistra) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I PROSECCHI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Nero Villa Sandi Ha intensi profumi di mela verde, fiori di acacia e di gelsomino e un sorso fresco, sapido e teso, grazie ai terreni della denominazione, ricchi di sostanze minerali, e al basso dosaggio zuccherino. Ottimo calice da aperitivo, si abbina anche a una tartare di salmone con erbe aromatiche. **20 euro, villasandi.it**

2. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Ogliaio RDO Levante 2024 Masottina L'azienda Masottina ha il merito di avere fatto scoprire al mondo che anche il Prosecco Superiore può essere un vino da invecchiamento. L'RDO Levante nasce da un vigneto di oltre 60 anni ed è stato premiato tra i Top 100 Wines del 2021 per Wine Spectator. Al naso sprigiona i tipici profumi di mela, pera, fiori di tiglio e di glicine, con note agrumate di pompelmo. All'assaggio è fresco, ben bilanciato tra dolcezza e acidità e con un finale persistente. Provatelo con una torta salata alle zucchine e le capesante gratinate. **19 euro, masottina.it**

3. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry Millesimato 2024 Foss Marai La collina di Cartizze è considerata il vertice qualitativo della denominazione del Prosecco Superiore e le uve che provengono da qui vengono perlopiù vinificate in versione Dry, ovvero dolce. Quello di Foss Marai è un ottimo esempio della tipologia, con profumi di frutta estiva, agrumi e fiori bianchi e un gusto ben equilibrato dall'acidità. Versatile a tavola, ci piace con

una panna cotta salata alla zucca e la crostata di albicocche. **28 euro, fossmarai.com**

4. Alta Langa Pas Dosé Zero 140 Riserva 2011 Cerere Enrico Serafino L'azienda vanta due importanti primati in Alta Langa: è stata la prima a produrre un Pas Dosé e la prima a realizzare uno spumante con un lungo affinamento di 140 mesi. I profumi sono profondi e complessi tra frutta candita e frutta secca, miele, spezie dolci e pasticceria; il palato è cremoso, morbido con un finale minerale e slanciato. Ci piace con un crostino al foie gras. **145 euro, enricoserafino.it**

5. Etna Brut Sosta Tre Santi 2020 Tenute Nicosia Da uve nerello mascalese allevate in alta quota su suoli vulcanici, affina per almeno 36 mesi sui lieviti. Ha un bouquet che spazia dai fiori alla frutta secca, fino alla crosta di pane e un gusto di spiccata freschezza. Sta bene con tagliatelle burro e parmigiano riserva e il fritto misto di pesce. **24 euro, tenutenicosia.it**

6. Franciacorta Nature '61 2018 Berlucchi La storia della spumantistica in Franciacorta è nata con l'azienda Berlucchi che ha prodotto le prime bollicine Metodo Classico della zona nel 1961. Il Nature '61 millesimato è la bottiglia giusta per raccontare lo stile della denominazione: 70% chardonnay e 30% pinot nero, affina sui lieviti per almeno cinque anni, poi si offre cremoso, elegante, sfaccettato nei profumi e con un gusto fresco, teso, dal finale sapido. Sta bene anche con i casoncelli. **38 euro, berlucchi.it**

7. Lessini Durello Pas Dosé Amedeo Riserva 2020 Ca' Rugate A riprova che

il lungo affinamento giova ai Lessini Durello, c'è l'Amedeo di Ca' Rugate, prodotto da uva durella piantata su suoli basaltici, ricchi di sostanze minerali, e affinato sui lieviti per 60 mesi. Ha profumi di pasticceria, pesca e spezie e un sorso teso, grazie alla spiccata acidità, lungo e articolato. Abbinatelo con petto di pollo al limone e mozzarella di bufala. **36 euro, carugate.it**

8. Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Blanc de Noirs 2021 Tenuta Mazzolino Prima annata prodotta per questo Pinot Nero in purezza che racconta al meglio il territorio dell'Oltrepò Pavese: slanciato, profondo e succoso, ha profumi agrumati, floreali, di piccoli frutti e di menta e un sorso teso e fresco. Provatelo con un risotto con scampi e scorza d'arancia. **40 euro, tenuta-mazzolino.com**

9. Trento Brut Rosé 1673 2017 Cesarini Sforza Pinot nero in purezza, allevato nella fresca Val di Cembra, ha deliziosi profumi di more, mirtillo e fragoline e un gusto goloso, con un finale armonioso, sapido e fresco. Ci piace con la catalana di crostacei, ma anche con la pizza. **35 euro, cesarinisforza.it**

10. Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015 Ferrari Etichetta icona della spumantistica italiana, è stata prodotta per la prima volta con la vendemmia 1972. Elegante e in grado di invecchiare per anni, è uno Chardonnay in purezza affinato per almeno 92 mesi sui lieviti. Stappatelo in un'occasione speciale, con crostacei, ostriche o un risotto al tartufo. **160 euro, ferraritrento.com**

SERVIZIO PERFETTO



Il calice di cristallo per Champagne e spumanti della linea Veloce di Riedel ha una forma a diamante che permette agli aromi di sprigionarsi al meglio. **riedel.com**



Realizzato a mano in acciaio inox, il raffreddatore per spumanti Cara di Edzard è perfetto per tenere in fresco più bottiglie. **amazon.it**

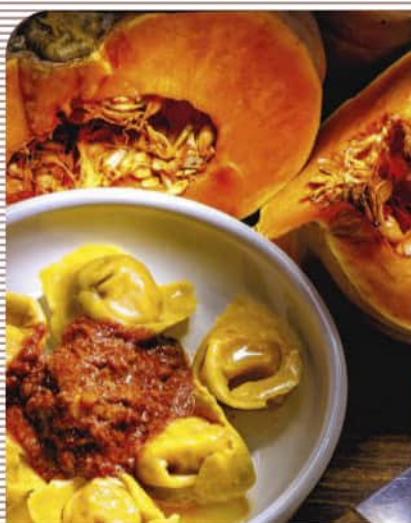


Il tappo Champagne della linea Presto di Tescoma con guarnizione in gomma preserva perfettamente il perlage degli spumanti. **tescomaonline.com**

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

FESTINA LENTE



AFFRETTATI LENTAMENTE

Ferrara festeggia quest'anno i 30 anni come Patrimonio UNESCO e 10 anni per il Delta del Po come Riserva MaB UNESCO. Per onorare queste ricorrenze nasce l'invito a esplorare con lentezza le meraviglie del territorio attraverso sei itinerari tematici, che spaziano dalle mura estensi alle residenze rinascimentali delle Delizie estensi, attraverso le vallette di Ostellato, fino ai paesaggi delle Valli di Comacchio, dove gli amanti della natura potranno cimentarsi nel birdwatching, prendere parte a tour in bicicletta e visitare il centro storico. Festina Lente, affrettati lentamente, è un'espressione dell'antichità, oggi quanto mai attuale, che dà nome al progetto nato

per celebrare i due importanti anniversari per Ferrara e la sua provincia. C'è anche un ricco calendario di eventi che celebrano arte, gastronomia e tradizioni per conoscere Ferrara, Ostellato, Comacchio e il Delta del Po al ritmo giusto. Tra quelli da non perdere: il 30 ottobre, a Ferrara, La Cena di Gala degli Este, il Gran Banchetto Rinascimentale, con menù curato da Carlo Cracco nei panni di Mesisbugo, scalco dei banchetti di corte; i banchetti rinascimentali a Comacchio (26 settembre, 3 e 10 ottobre), firmati da importanti chef, e Zucca in festa a Ostellato (11-12, 18-19 e 25-26 ottobre 2025), che celebra l'ortaggio simbolo della cucina ferrarese e rinascimentale.

"Festina Lente" è un progetto finanziato dal Ministero del Turismo, volto alla valorizzazione dei Comuni a vocazione turistico-culturale nei cui territori siano ubicati siti riconosciuti dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità e dei Comuni appartenenti alla rete delle città creative dell'UNESCO. Per il territorio ferrarese il finanziamento è stato concesso al sito UNESCO "Ferrara città del Rinascimento e il suo Delta del Po", nello specifico ai Comuni di Ferrara, Comacchio e Ostellato.



FERRATERRAEACQUA.IT

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA

PACCHERI AL CARTOCCIO
CON POLPO, POMODORINI,
PATATE E BISQUE
DI CROSTACEI



BENTORNATI!

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**



PAN DI SPAGNA
AL CIOCCOLATO
CON CREMA GELATA
DI BANANE

Il rientro a casa dopo le vacanze è un buon momento per rimettersi ai fornelli e inviare le ricette per partecipare a La Migliore Ricetta Italiana 2025. Qui trovate quelle che abbiamo selezionato per il mese di settembre. Manca ancora la vostra

In queste due pagine,
tovaglette e tovaglioli
Zara Home, forchetta
Sambonet. Alle pagine
precedenti, tovaglette
americane della pasta
e dei gelati **Zara Home**.

MUFFIN ANTISPRECO



STRACCETTI
DI MELANZANA
AFFUMICATA
ALLA PAPRICA

**RISOTTO ALLE CAROTE
CON CAPRINO E CIOCCOLATO**

In queste due pagine,
tovagliette americane
Zara Home, cucchiaino
Sambonet.



PERA POCHÉ SU PANNA COTTA
AL PECORINO, CON FOGLIE DI PANE
CROCCANTE AL ROSMARINO

PACCHERI AL CARTOCCIO CON POLPO, POMODORINI, PATATE E BISQUE DI CROSTACEI

Ricetta di Simone Frisullo

Cuoco di professione al ristorante del Golf Club di Carimate, Simone ha 35 anni e adora sperimentare tecniche di cottura e lavorazioni alternative della materia prima. Devoto alla cucina mediterranea e con un papà pugliese, ci ha proposto un piatto che ha per protagonista alcuni degli ingredienti tipici della regione, come il polpo.

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g polpo
200 g pomodorini ciliegia
150 g patate novelle
140 g paccheri di Gragnano
80 g bisque di gamberi
limone
vino bianco secco
basilico – origano
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete il polpo in acqua salata con uno spicchio di limone e ½ bicchiere di vino per circa 1 ora e 10 minuti.

Lessate le patate novelle in acqua salata, poi sbucciatele e tagliatele a pezzi.

Tagliate i pomodorini a metà e marinateli con olio, sale, pepe e origano per 30 minuti.

Scolate il polpo, tagliatelo a pezzi e cuocete i paccheri nella sua acqua di cottura, scolandoli 4 minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione.

Mescolate i paccheri con il polpo, le patate lessate e i pomodorini, aggiungendo anche una manciata di foglie di basilico e la bisque di gamberi, quindi condite tutto con un filo di olio, regolando eventualmente di sale e di pepe.

Trasferite il composto su un foglio di carta fata (andrà bene anche la carta da forno avvolta in un foglio di alluminio), sigillatelo e infornate, in modalità ventilata, a 170 °C per 5-6 minuti, tenendo una piccola teglia piena di acqua sul fondo del forno. Sfornate e aprite il cartoccio direttamente in tavola.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO CON CREMA GELATA DI BANANE

Ricetta di Barbara Pia Valente

Storica iscritta al gruppo Facebook di La Cucina Italiana, Barbara Pia è una cuoca creativa, che ama inventare ricette partendo da quel che rimane «abbandonato» in dispensa o in frigorifero dal marito. In questo caso, si tratta di tre banane con la buccia ormai annerita, che sono state trasformate nella golosa e sana farcitura di un dolcetto perfetto per merenda.

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti
più 4 ore di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PEZZI

80 g latte condensato
70 g zucchero
40 g farina 00
30 ml olio di arachidi
25 g cacao amaro
3 uova
3 banane molto mature

Sbucciate le banane, tagliatele a piccoli cubetti e congelatele.

Montate le uova, a temperatura ambiente, con le fruste elettriche per qualche minuto, poi aggiungete lo zucchero, continuando a montare il composto, finché non sarà consistente: ci vorranno alcuni minuti. Unite l'olio a filo, continuando a montare il composto con le fruste, quindi amalgamate con una spatola la farina e il cacao, mescolati e setacciati.

Versate il composto ottenuto in una teglia rettangolare (34x24 cm), rivestita con carta da forno, e infornate in modalità statica, a 180 °C, per 13 minuti.

Sfornate il pan di Spagna, sformatelo e lasciatelo raffreddare del tutto su una gratella.

Frullate le banane congelate con il latte condensato.

Dividete il pan di Spagna a metà e rifilate i bordi; spalmate la crema di banane su una metà di pan di Spagna, quindi sistematevi sopra l'altra metà. Riponete in freezer per 2 ore.

Togliete dal freezer e dividete il pan di Spagna in 6-8 pezzi: si possono mangiare subito o conservare in freezer, scongelandoli per 20-30 minuti prima dell'uso.

MUFFIN ANTISPRECO

Ricetta di Silvia Romeo

Di Prato, mamma e lavoratrice a tempo pieno, Silvia cerca di preparare piatti sani, gustosi, semplici da realizzare e sostenibili. È il caso di questi muffin, il cui ingrediente principale è la polpa di scarto delle verdure centrifugate. Ci è sembrata un'ottima idea antispreco e anche il risultato finale ci ha convinto; naturalmente, si possono usare anche altre verdure e, per un sapore ancora più goloso, si possono aggiungere nell'impasto dadini di prosciutto cotto o di pancetta.

Impegno Facile

Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

250 g farina 00 – 200 ml latte
100 g spinaci
50 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
40 ml olio di semi – 4 carote
4 zucchine – 3 uova – ½ sedano
basilico – sale – pepe

Preparate la vostra centrifuga con le carote, le zucchine, il sedano, gli spinaci e alcune foglie di basilico e conservate la polpa di scarto.

Amalgamate le uova con la farina, il parmigiano reggiano, l'olio e il latte, regolando di sale e di pepe; incorporate poi la polpa di scarto delle verdure con l'aiuto di una frusta.

Distribuite il composto in 12 stampini per muffin, quindi infornate a 180 °C per 20-25 minuti.

Sfornate i muffin, lasciateli intiepidire e serviteli, farcendoli a piacere con salumi, formaggi o verdure.

STRACCETTI DI MELANZANA AFFUMICATA ALLA PAPRICA

Ricetta di Rita Monforte

Palermitana di nascita, catanese di residenza, imprenditrice di professione, Rita Monforte è stata tra i concorrenti dell'11ª edizione di MasterChef Italia. L'ispirazione per questa ricetta le è arrivata dal pulled pork americano: qui il maiale è stato sostituito dalla melanzana, «carne della terra», per un piatto vegetariano, sostenibile e mediterraneo, con un tocco di internazionalità.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
BILLECART - SALMON

L'EREDITÀ DI NICOLAS FRANÇOIS



Billecart-Salmon è una maison con oltre due secoli di storia, guidata ancora oggi dalla stessa famiglia, giunta alla settima generazione con Mathieu Roland-Billecart. Fondata nel 1818 a Mareuil-sur-Aÿ da Nicolas François Billecart, insieme con la moglie Élisabeth Salmon e il fratello di lei Louis Salmon, ha da subito prodotto grandi Champagne, secondo il motto "Privilegiare la qualità, puntare all'eccellenza". Tra le etichette più importanti, la cuvée Nicolas François, realizzata a partire dal 1964 per rendere omaggio al fondatore, che con il millesimo 1959 ha vinto il primo premio della Champagne of the Millennium 1999, gareggiando con 150 dei migliori Champagne del XX secolo. Nasce dall'unione di Grand Cru provenienti dai comuni della Montagne de Reims (Pinot Noir) e della Côte des Blancs (Chardonnay) ed è un perfetto esempio dello stile Billecart-Salmon. Oggi arriva sul mercato il millesimo 2012, figlio di una vendemmia sana, che ha offerto uve dal buon tenore zuccherino e dotate di una bella acidità. Dopo un lungo affinamento di 150 mesi sui lieviti, è pronto per la degustazione: catalogato come uno dei migliori millesimi del decennio per finezza aromatica, unita a intensità e potenza, è caratterizzato da note di frutta matura, con una raffinata persistenza floreale, una sottile mineralità e ricordi di clafoutis alla pera e vaniglia Bourbon.

La maison Billecart-Salmon ha introdotto My Origin, un sistema di tracciamento digitale su ogni bottiglia di Champagne: grazie al codice a sei cifre presente sull'etichetta posteriore, si può accedere al portale dedicato per scoprire ogni segreto della cuvée Nicolas François 2012.

Impegno Facile

Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

2 fette di pane casereccio
1 melanzana grande
paprica affumicata dolce
prezzemolo – capperi dissalati
sciroppo d'acero – aceto di mele
limone – olio extravergine di oliva
sale affumicato – pepe

Bucherellate la melanzana con una forchetta, disponetela su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetela per 40 minuti, a 200 °C, in modalità statica, voltandola a metà della cottura. Spegnete e lasciate riposare la melanzana dentro il forno per 15 minuti.

Sbucciate la melanzana e sfilacciate la polpa con una forchetta, ottenendo degli straccetti lunghi e irregolari. Conditeli con un cucchiaino di paprica affumicata dolce, un cucchiaino di olio, un cucchiaino di sciroppo d'acero, un cucchiaino di aceto di mele, ½ cucchiaino di sale affumicato e una macinata di pepe e lasciate marinare per almeno 15 minuti.

Preparate una salsina frullando una manciata di foglie di prezzemolo con un cucchiaino di capperi dissalati, il succo di ½ limone e 4 cucchiaini di olio.

Scaldare una padella antiaderente e rosolatevi a fuoco vivo gli straccetti di melanzana per 3-4 minuti, finché non avranno una leggera crosticina.

Tenete da parte gli straccetti, unite un filo di olio nella padella e abbrustolite il pane da entrambi i lati.

Distribuite gli straccetti di melanzane sulle fette di pane, completate con la salsina e servite.

RISOTTO ALLE CAROTE CON CAPRINO E CIOCCOLATO

Ricetta di Francesca Manzino
Lombarda trapiantata a Parma per motivi di studio, Francesca è appassionata di gastronomia e cucina fin da bambina, complice un nonno pasticciere. Di questo risotto ci ha scritto che è un viaggio sorprendente tra le vie profumate dei mercati orientali, grazie al tocco aromatico del cardamomo, e che il sapore forte del cioccolato fondente e del caprino creano un'armoniosa melodia con la dolcezza delle carote.

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g brodo vegetale
500 g carote – 320 g riso Carnaroli
80 g formaggio caprino
40 g burro
20 g cioccolato fondente 70%
4 baccelli di cardamomo
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Profumate il brodo vegetale, tenendovi in infusione i baccelli di cardamomo per circa 30 minuti.

Sbucciate intanto le carote e bollitele in abbondante acqua salata. Scolatele, tagliatele a pezzi e frullatele con 40 g di olio, regolando eventualmente di sale.

Tritate finemente il cioccolato.

Mescolate il caprino con olio, sale e pepe e trasferitelo in una tasca da pasticciere.

Tostate il riso a secco, quindi cuocetelo, bagnandolo con il brodo vegetale al cardamomo; unite la crema di carote 5 minuti prima del termine della cottura, poi mantecate il risotto con il burro e un paio di cucchiaini abbondanti di parmigiano grattugiato.

Distribuite il risotto nei piatti, decoratelo con ciuffetti di caprino e il cioccolato tritato e servite.

PERA POCHÉ SU PANNA COTTA AL PECORINO, CON FOGLIE DI PANE CROCCANTE AL ROSMARINO

Ricetta di Maria Virginia Battaglia

Per la creazione di questa ricetta, Maria Virginia ha preso ispirazione dal detto «Al contadino non devi far sapere quanto è buono il formaggio con le pere»; ventiduenne di Pisa, la nostra lettrice ha un padre cuoco che le ha trasmesso la passione per la cucina; da due anni ha aperto il suo home restaurant dove ama ospitare gente proveniente da tutto il mondo, cui propone i suoi piatti toscani e creativi.

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

più 1 ora e 20 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

125 ml panna fresca
90 g latte
60 g pecorino toscano stagionato
20 g mandorle pelate
15 g zucchero
3 g agar-agar
5 chiodi di garofano
3-4 fette di pane in cassetta raffermo
4 pere – 1 stella di anice stellato
rosmarino
cannella in polvere
olio extravergine di oliva

Lavate bene le pere, tagliate la base e a piacere eliminate il torsolo.

Riempite una casseruola alta con acqua, aggiungete i chiodi di garofano, l'anice stellato, lo zucchero semolato e un cucchiaino di cannella e portate a bollore. Unite le pere e cuocetele per circa 45 minuti, finché non saranno molto morbide.

Scaldare in un pentolino la panna con il latte, quindi unite l'agar-agar e il pecorino grattugiato, mescolando bene, finché il formaggio non si sarà sciolto. Portate a ebollizione e poi spegnete. Versate il composto in uno stampo antiaderente in modo da ottenere un rettangolo con uno spessore di circa 1 cm; lasciatelo raffreddare, prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 1 ora, finché il composto non sarà solido. Ricavatevi 4 dischi con l'aiuto di un tagliapasta (diametro 10 cm).

Ricavate le foglie dalle fette di pane raffermo con l'aiuto di un tagliapasta con l'apposita forma.

Scaldare 2-3 cucchiaini di olio in una padella, con un rametto di rosmarino, quindi rosolatevi le foglie di pane fino a doratura.

Tritate le mandorle al coltello, poi tostatele in padella.

Disponete i dischi di panna cotta nei piatti, adagiate una pera tiepida sopra ciascuno, completate con le mandorle tostate e le foglie croccanti e servite.

LETTORI AI FORNELLI!



Inquadra il QR code per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spediscilo alla redazione.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

CUVAGE



CONTEMPORANEITÀ E TRADIZIONE

Sono i concetti che ispirano Cuvage, cantina fondata nel 2011 ad Acqui Terme, tra le colline del Monferrato Patrimonio Unesco. Oggi parte del gruppo Argea, dispone di 86 ettari di vigneti di filiera selezionata, coltivati nel rispetto del territorio e delle persone che vi lavorano.

I vitigni principe sono lo Chardonnay e il Pinot Nero con cui si producono gli Alta Langa DOCG, fiore all'occhiello dell'azienda, ma ci sono anche Nebbiolo e Moscato che danno vita ad altri due Metodo Classico, dal forte carattere piemontese: il Nebbiolo d'Alba Rosé Brut, dal perlage fine e persistente, che affina sui lieviti per 24 mesi ed è perfetto con ricette di pesce e la carne battuta al coltello, e l'Asti DOCG Millesimato, dolce fragrante e aromatico, da abbinare con i dolci, ma da provare anche all'aperitivo con formaggi e pane, burro e acciughe. Proprio il Piemonte, a partire dall'Ottocento, ha scritto pagine importanti della storia spumantistica italiana, cui oggi si rifà Cuvage, unendo la tradizione con una forte vocazione a sperimentazione e contemporaneità. Tra le novità, in uscita a settembre, l'Alta Langa DOCG Riserva Pas Dosé, che affina 36 mesi e ha un perlage cremoso e persistente, profumi di frutta matura e di spezie e un finale intenso; è ideale con crudi di mare, carni bianche e foie gras.



Cuvage accoglie gli appassionati con un'offerta enoturistica molto curata: si può scegliere tra più di 10 pacchetti di visita per scoprire tutto sul mondo del Metodo Classico, degustare i vini in abbinamento a prodotti locali di qualità e acquistare le bottiglie preferite alla Boutique.

CUVAGE.COM

COME SI FA

IL BELLO DEL PESTO

*Con le noci per la pasta,
di sedano per il polpo
e con tanta frutta secca
per la macedonia.
Tre alternative facili
e pratiche da preparare
anche in anticipo*

RICETTE **WALTER PEDRAZZI**

TESTI **ANGELA ODORE**

FOTO **DAVIDE MAESTRI**

STYLING **BEATRICE PRADA**



DI AGLIO CON LE NOCI

È la somma di due classiche preparazioni liguri: l'agliata e il pesto con le noci. Insieme, con poco aglio, diventano un sugo corposo con una raffinata nota amarognola

Signorine con agliata alle noci e maggiorana

IMPEGNO FACILE

TEMPO 40 MINUTI

PER 4 PERSONE

Vegetariana

320 kg pasta lunga tipo signorine
120 g gherigli di noce
60 g Parmigiano Reggiano Dop
6 piccoli spicchi di aglio fresco
pancarré – latte – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

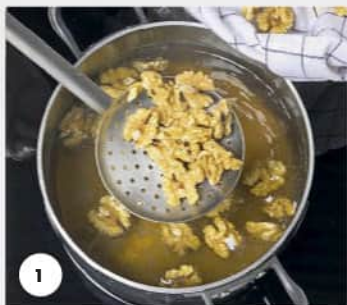
- 1.** Immergete i gherigli di noce in una casseruola di acqua fremente. Lasciateli cuocere per un paio di minuti, poi sgocciolateli aiutandovi con la schiumarola.
- 2.** Distribuite i gherigli in un canovaccio pulito e strofinateli in modo che la maggior parte della pellicola che li ricopre si stacchi. Per completare il lavoro, proseguite usando la punta di un coltellino. Questa operazione fa sì che il pesto risulti delicatamente

amarognolo e poco astringente.

3. Spezzettate 4 fette di pancarré in una ciotola e bagnatele con il latte. Lasciatele riposare per pochi minuti così che si impregnino bene, poi strizzatele.

4. Raccogliete il pane strizzato e spezzettato in un boccale per frullare, unite i gherigli di noce, gli spicchi di aglio fresco e $\frac{3}{4}$ dell'olio.

5. Portate a ebollizione una casseruola di acqua salata e cuocete le signorine. Nel frattempo iniziate a frullare l'agliata con il frullatore a immersione. Aggiungete un mestolino di acqua di cottura della pasta, il resto dell'olio e il parmigiano grattugiato e proseguite a frullare fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo ma non troppo liscio. Correggete di sale, se serve. Scolate le signorine e conditele con l'agliata con le noci e completate con abbondanti foglioline di maggiorana. Servite subito. In frigo si conserva per 2-3 giorni in un barattolo a chiusura ermetica.



DI SEDANO E FINOCCHIETTO

Saporito, aromatico e decisamente sapido, si sposa molto bene con il polpo grigliato e con tutti i molluschi come seppie e totani. Ottimo anche per condire una pasta fredda

Polpo alla griglia con pesto aromatico

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI

PER 4 PERSONE

Senza Glutine

600 g 1 polpo lessato

50 g olio

4 cucchiaini di pecorino

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato

2-3 gambi di sedano

40 g mandorle pelate

1 cipollotto

finocchietto

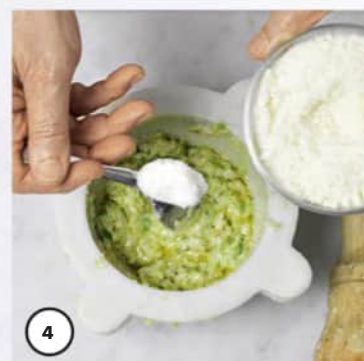
sale grosso

1. Mondate i gambi di sedano usando il pelapatate così da eliminare tutte le parti fibrose e ricche di filamenti. Le foglie per questa ricetta non serviranno, potete usarle per insaporire un brodo oppure un soffritto. Tagliate in fettine sottili i gambi di sedano, poi fate lo stesso con il cipollotto e sminuzzate separatamente anche le mandorle e un ciuffo generoso di finocchietto con il coltello: questa operazione vi aiuterà quando userete il mortaio.

2. Raccogliete nel mortaio le mandorle sminuzzate e un cucchiaino di sale grosso. Pestate con il pestello di legno.

3. Aggiungete il sedano e in un secondo momento il finocchietto e proseguite a lavorare con il pestello. Unite le rondelle di cipollotto e l'olio e proseguite a pestare.

4. Aggiungete infine il parmigiano e il pecorino e mescolate con il cucchiaino così da ottenere un composto omogeneo. Ricavate dal polpo i tentacoli, ungeteli leggermente di olio e rosolateli su una griglia o una padella antiaderente roventi senza aggiunta di grassi. Distribuite un po' di pesto nei piatti, accomodatevi sopra i tentacoli di polpo e completate a piacere con rondelle di cipollotto fresco. Questo pesto è perfetto anche per accompagnare seppie e totani arrostiti, pesci bianchi alla griglia, condire un'insalata di pasta con gamberetti cotti al vapore. Si conserva in frigo per 1-2 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.



DI FRUTTA SECCA

Interpretate voi il mix sostituendo o modificando le quantità della frutta a guscio. La parte che non può mancare? Quella rinfrescante del succo e della scorza di lime

Macedonia estiva con pesto agrumato

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI

PER 6-8 PERSONE

Vegetariana Senza Glutine

80 g noci macadamia
70 g zucchero di canna
60 g arachidi
40 g nocciole – 40 g pistacchi
30 g pinoli – 2 lime
miele millefiori – menta
frutta fresca mista (pesche, albicocche, susine, banane, pere...)

1. Raccogliete tutta la frutta secca nel mixer. Se il vostro non è troppo potente, per facilitare l'operazione potete sminuzzare leggermente la frutta prima di inserirla all'interno della ciotola con le lame.

2. Unite lo zucchero di canna.

3. Iniziate a frullare, prima a impulsi e poi in modo continuativo. Proseguite così fino a che non sarà tutto tritato

abbastanza finemente e il composto non avrà assunto una consistenza quasi compatta.

4. Trasferite il composto in una ciotola e aggiungete un cucchiaino di miele (noi abbiamo usato il millefiori, ma va benissimo anche il miele di acacia o di fiori di arancio). Mescolate bene.

5. Grattugiate la scorza di 1 lime e spremete il succo di tutti e due. Unite la scorza e il succo e mescolate fino a ottenere un composto cremoso. Assaggiate il pesto e valutate, secondo il vostro gusto, se aggiungere il succo anche del secondo lime. Preparate un piatto di portata con frutta fresca di stagione pulita e tagliata in tocchi o fette: pesche, albicocche, susine, pere, banane mignon... Distribuite il pesto a gocce sulla frutta e servite il resto in una ciotolina a parte, completate con foglioline di menta. Si conserva in frigo, ben chiuso, per 3-4 giorni.



AL MERCATO

FUNGHI PORCINI

Appena colti e freschissimi, sono buoni anche crudi: tagliateli a lamelle per il lungo, in modo da conservarne la forma. Potete servirli in un «carpaccio», conditi con olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo e pinoli tostati, oppure provateli con Emmentaler grattugiato a filetti, olio, sale, pepe e succo di limone.



ALCHECHENGI



ANGURIA

BIETOLE
DA COSTABIETOLE
ROSSEBARBABIE TOLE
ROSSE

CAROTE



CETRIOLI



CIPOLLE



FAGIOLI



FAGIOLINI



FICHI



FICHI D'INDIA



LAMPONI



LATTUGA



MELANZANA



MELONE



MIRTILLI



MORE



PESCHE



PEPERONI



POMODORI



PRUGNE



RAVANELLI



RIBES



SEDANO



TACCOLE



ZUCCHINE

PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO

SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

DI STAGIONE

AGUGLIA
ALICE
GALLINELLA
LAMPUGA
ORATA
RICCIOLA

SARAGO
SARDINA
SOGLIOLA
SPIGOLA

IL PAESE DELLE RARITÀ

VENETO



FAGIOLI DI BADALUCCO, CONIO E PIGNA

Prodotti sui terrazzamenti dell'entroterra imperiese, pur nelle differenze delle tre tipologie delle tre località, sono tutti carnosì, morbidi e delicati: si raccolgono da metà settembre ed essiccati durano poi tutto l'inverno.

PUGLIA



AGRUMI DEL GARGANO

In questa nicchia ambientale della Puglia, in provincia di Foggia, si coltivano limoni (Rodi) e arance, con marchio Igp (Vico e Ischitella): i limoni si raccolgono tutto l'anno, a settembre si gustano le Arance Bionde, succose e dolci. La Duretta, invece, matura a partire da dicembre.

CAMPANIA



SOPPRESSATA DI GIOI

Antichissima preparazione tipica di Gioi (Salerno), è un insaccato ottenuto dalla coscia del suino macinata, insaccata e «farcita» con un filetto di lardo centrale, che mantiene umido l'impasto durante la stagionatura. Questa tecnica crea un effetto riconoscibile e particolare.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

NINO NEGRI

GUSTO IN ALTA QUOTA



Sopra, Vigna Fracia 2016 e Sfursat Carlo Negri 2016 affinano a 3.000 metri di quota e saranno pronti a inizio 2026. In alto a destra, lo chef Alessandro Negrini. Scopri il progetto.



Sono i piccoli dettagli che fanno grande un vino. Ecco perché è nato Nino Negri 3000, il progetto che prevede l'affinamento di due tra le etichette più iconiche della cantina, il Vigna Fracia 2016 e lo Sfursat Carlo Negri 2016, in ambienti montani straordinari, i rifugi Heaven 3000, a Bormio, e Carosello 3000, a Livigno, dove la bassa pressione, la minore quantità di ossigeno e le basse temperature rallentano l'evoluzione dei vini e al contempo ne esaltano struttura e complessità. Le bottiglie saranno pronte esattamente dieci anni dopo la vendemmia, nel 2026, in occasione dei Giochi olimpici invernali che accenderanno i riflettori sulla Valtellina. Il progetto, voluto dall'enologo di Nino Negri Danilo Drocco, unisce ricerca, innovazione e territorio, con lo scopo di donare nuove sfumature ai rinomati Nebbioli locali. E per valorizzarli ancora di più è stato chiamato in causa anche Alessandro Negrini, chef di origini valtellinesi che lavora allo stellato Il luogo Aimo e Nadia a Milano. Per l'occasione, Negrini ha creato due piatti da abbinare ai vini: l'asparago selvatico con noci di montagna, tuorlo d'uovo, misticanza delle Alpi Orobie e salsa di radici, perfetto con il Vigna Fracia 2016, e il risotto Gran Riserva Carnaroli con mascherpa della valle del Bitto, crema di nocciole tostate e aceto di Nebbiolo di Valtellina, in ottima sintonia con lo Sfursat Carlo Negri 2016.

NINONEGRI.IT



IN DISPENSA



1. Molto resistente alle lunghe cotture, il triplo concentrato di pomodoro **Mutti** è ideale per brasati, ma anche per insaporire verdure o focacce.

2. «Poco sale, poco fumo e tanta aria fresca»: è questa la formula magica per produrre lo **Speck Alto Adige Igp**, da oltre cento anni simbolo della Regione, che gli dedica una festa, il 27 e 28 settembre a Plan de Coronas.

3. La ricetta del cioccolato fondente messa a punto

oltre centodieci anni fa da Luigi **Zàini** si ritrova anche nelle Gocce al 70%, ideali per la preparazione di dolci: in confezione da 140 g.

4. Il burro **Meggle** deve il suo inconfondibile gusto e la cremosità alla lavorazione tradizionale: si ottiene centrifugando la prima panna del latte.

5. Perfetta da montare, ma anche da aggiungere in sale e sughi, la panna fresca **Chef** è disponibile in confezioni richiudibili, anche in versione senza lattosio.

6. Si ottiene solo da olive toscane ed è lavorato in Toscana l'**Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp**, garantito dal Consorzio di tutela: di colore verde più o meno intenso, al gusto è leggermente piccante, con una nota di amaro.

7. Solo ceci, acqua e sale per i ceci lessati biologici, italiani, di **Alce Nero**: perfetti per preparare primi piatti, creme e vellutate.

8. Le noci sgusciate a mano di **Esselunga** sono caratterizzate dalle dimensioni particolarmente grandi: sono uno snack salutare e si possono aggiungere alle insalate.

9. Tutelato dal marchio Dop e dal Consorzio, il **Taleggio Dop**, riconoscibile dalla tipica forma quadrata, è prodotto in Lombardia fin dal Duecento. Ottimo in purezza o nei risotti.

LA NOVITÀ

Si chiama A-Yo Greco il primo yogurt da bere di **Arborea** ed è disponibile in tre gusti: bianco, alla fragola e alla pesca, ottimo come snack estivo, in un comodo formato trasportabile. Ricco delle proteine tipiche dello yogurt greco, ha pochissimo lattosio.



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
TOSCANA PROMOZIONE TURISTICA



IL BUONGIORNO SI VEDE DALLA COLAZIONE

Cosa c'è di più bello che esplorare un territorio anche attraverso i suoi prodotti tipici? In Toscana la scoperta comincia già di prima mattina, grazie a Vetrina Toscana, il progetto della Regione che promuove il turismo enogastronomico con attenzione a sostenibilità, biologico, filiera corta, stagionalità, rispetto dell'identità del territorio, cucina circolare e plastic free. Già dalla prima colazione gli ospiti delle strutture aderenti all'iniziativa possono avere un assaggio dei migliori prodotti locali, dolci e salati: i prodotti sono identificati con il logo di Vetrina Toscana e sono corredati di una breve descrizione e di materiale informativo sulle aziende

produttrici, un invito per i turisti a visitare direttamente caseifici, macellerie, laboratori, pasticcerie, botteghe e chi più ne ha più ne metta, per scoprire in prima persona un patrimonio di tradizioni e cultura che arricchisce il viaggio di emozioni, di ricordi e, soprattutto, di sapori. La prima colazione diventa così un racconto del territorio all'insegna dell'autenticità, della sostenibilità e della tipicità. Sul sito web di Vetrina Toscana si possono inoltre trovare tanti consigli pratici, approfondimenti sui prodotti e la loro storia, itinerari enogastronomici, esperienze legate al cibo e ricette per un percorso nel gusto che diventa un vero e proprio «viaggio nel viaggio».

VETRINA.TOSCANA.IT

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero
alcenero.com

Alessi
alessi.com

Allegrini Wines
allegriniwines.com

Amazon
amazon.it

American Pistachio Growers
americanpistachios.it

Arket
arket.com

Borderline Delta
borderlinedelta.com

Cantine Maschio
cantinemaschio.com

Cesarini Sforza Spumanti
cesarinisforza.it

Coltellerie Berti
coltellerieberti.it

Consorzio Tutela Olio Toscano Igp
oliotoscanoigp.it

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
speck.it

Consorzio Tutela Taleggio
taleggio.it

Eataly
eataly.net

Esselunga
esselunga.it

Feudi di San Gregorio
feudi.it

Fischbacher 1819
fischbacher1819.com

Foss Marai Spumanti
fossmarai.com

Ginori 1735
ginori1735.com

Guido Berlucchi Franciacorta
berlucchi.it

Ikea
ikea.com

KÜNZI
shop.kunzigroup.com

La Cantina Pizzolato
lacantinapizzolato.com

Latte Arborea
arborea1956.com

Le Creuset
lecreuset.it

Luigi Zaini
zainispa.com

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Marcato
marcato.it

Masottina
masottina.it

Meggle
meggle.it

Motel a Miio
motelamiio.com

Mutti
mutti-parma.com

Nude Glass
eu.nudeglass.com

Parma Food Valley
parmafoodvalley.net

Parmalat
parmalat.it

Poderi dal Nespole 1929
poderidalnespoli.it

Riedel
riedel.com

Rosenthal
rosenthal.de

Sambonet
sambonet.com

Sanelli
sanelli.com

Schoenhuber
schoenhuber.com

Simone Guidarelli Home
simoneguidarellihome.com

Smeg smeg.com

Tagliapasta
tagliapasta.com

Tenuta Moreno
tenutamoreno.it

Tescoma
tescomaonline.com

Uff. Comm. Italia per Steelite International
fsg-italia.it

Val d'Oca
valdoca.com

Villa Sandi
villasandi.it

Zara Home
zarahome.com

Zenato Azienda Vitivinicola
zenato.it

Zwilling
zwilling.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Corporate Affairs and Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product and Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them, The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Philippines: Allure, Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 50,00	€ 76,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A/P/2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9389 del 04-04-2025



200 RICETTE *e segreti per stupire in cucina*



Acquistalo
subito qui
a soli € 19,90



*Un volume da collezione che raccoglie le migliori ricette,
divise per regione e per ingrediente. Tecniche di base e avanzate,
sorprendenti segreti culinari e molto di più.*

CONDÉ NAST

I MENÙ DI SETTEMBRE

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



GHIOTTO

Polpette di melanzane con salsa di pomodoro piccante pag. 55
+ Risotto ai funghi con formaggio di capra e nocciole alla paprica pag. 63 + Maritozzi al cacao con crema alla menta pag. 84

LEGGERO

Insalata freschissima di cetrioli misti e fichi pag. 71
+ Trofie al pesto gelato pag. 101
+ Pan di Spagna al cioccolato con crema gelata di banane pag. 114



RAFFINATO

Cubi di manzo e petali di cipolla pag. 55
+ Sauté di cardoncelli e porcini, peperone e fagioli pag. 72
+ Mousse di pesca noce, timo limone e mandorle alla cannella pag. 84

ROBUSTO

Tagliatelle al ragù pag. 100
+ Coppa di maiale con babaganoush e fichi pag. 76
+ Pera poché su panna cotta al pecorino, con foglie di pane croccante al rosmarino pag. 116



VEGETARIANO

Gazpacho e fiori di zuccina ripieni fritti pag. 59
+ Cuscus di fichi, feta e olio alle foglie di fico pag. 40
+ Straccetti di melanzana affumicata alla paprica pag. 114

VILLA SANDI

PROSECCO



VINO, ARTE E CULTURA TRA LE COLLINE DEL PROSECCO

villasandi.it

COSÌ BUONO CHE NON HA BISOGNO DI NASCONDERSI DIETRO UNA FETTA DI PANE.



PIACERE, PROSCIUTTO DI PARMA.



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.

